

**SUOMALAIS-AMERIKALAINEN  
PERHE-KEITTOKIRJA**


Copyright 1954 by the  
Finnish-American Community of  
Chicago, Inc.

**FINNISH-AMERICAN  
FAMILY COOK BOOK**

Printed and Published by  
The Finnish-American Community of  
Chicago, Inc.



H. Stoberg



Digitized by the Internet Archive  
in 2014

**SUOMALAIS-AMERIKALAINEN**  
**PERHE-KEITTOKIRJA**

Ohjeita 700 ruokalajin valmistamiseen

---

Kolmas korjattu painos.

---

**FINNISH-AMERICAN**  
**FAMILY COOK BOOK**

For the preparation of over 700 dishes

---

Third Revised Edition.

---

PÄIVÄLEHTI KUSTANNUSYHTIÖ,  
DULUTH, MINN.



PAIVÄLEHTI KUSTANNUSYHTIÖN KIRJAPAINO,  
DULUTH, MINN., 1923

# Keittokirja.—Cook Book.

## AAMIAISRUOKIA.

**Hyvä pannukakku.** Riko kuusi tuoretta munaa, erota keltuainen valkuaisesta eri astioihin; lisää keltuaiseen kaksi ruokalusikallista valkoista hienoa sokeria, puoli lusikallista jauhoja, puoli appelsiinin (orenssin) tahhi sitruunan (lemonin) hienonnettua kuorta, sekoita kaikki hyvin ja vispilöi valkuainen vaahdoksi. Sekoita se keveästi keltuaiseen, pane sitten puhdas paistinpannu heikolle tulelle ja siihen unssi voita; kun se on sulanut, pane 2 ruokalusikallista sekoitustasi pannuun, paista puoli minuuttia. Aseta kakut päällelysten. Pane sitten sokeria päälle ja paistinuuniin 10 minuutiksi, niin ovat ne valmiit tarjottaviksi.

**Munahakkelu.** Keitä 12 munaa 7 minuuttia eli kunnes ne ovat tarpeeksi kovia leikata viipaleiksi hajoamatta; pane ne kokonaisina kylmään vesipannuun kunnes olet valmistanut hiukan hienonnettua leivän sisusta; mausta leipä pippurilla, suolalla ja hienonnetulla pähkinällä, ota keltuainen kolmesta tuoreesta munasta ja sekoita niitä vähän; ota sitten keitetyt munat vedestä, kuori, leikkele ja riputa hiukan jauhoja päälle; kasta ne ensin munankeltuaiseen, sitten hienonnettuun leivän sisukseen niin että ne peittyvät hyvin molemmin puolin. Kuumentama paistinpannussa hiukan rasvaa, pane munaviipaleet siihen ja paista ne kahden puolen. Vie lämpiminä pöydälle, reunusta lautanen samassa rasvassa munain jälkeen paistetuilla persiljan lehdillä.

**Hyvää kahvia.** Ranskalaiset keittäjät, jotka ovat kuuluisat hyvän kahvinsa keitosta samoin kuin ovat esikuvana monellaisissa ruuan valmistuksissaan suurelle yleisölle, valmistavat parhaan kahvin seuraavas-

## BREAKFAST DISHES.

**A Nice Pancake.** Break six fresh eggs, separate the yolk from the white, which put in two different basins; add to the yolk two table-spoonfuls of white powdered sugar, half a one of flour, half the rind of either an orange or lemon, chopped very fine, or a drop of any good essence; beat the whole together, and then with a whisk whip the white of the eggs as you would for a sponge cake. Mix lightly with the yolk, then have ready a very clean frying-pan, put on a slow fire, add an ounce of butter, put in two table-spoonfuls of the batter, let it fry half a minute, turn it on a dish. When done, put them one on the other. Sugar over, bake ten minutes, and serve.

**Fricassee eggs.** Boil a dozen eggs seven minutes, or till they are just hard enough to peel and slice without breaking; then put them into a pan of cold water while you prepare some grated bread crumbs; season the bread crumbs with pepper, salt and nutmeg, and beat the yolks of three raw eggs very light. Take the boiled eggs out of the water, and having peeled off the shells, dust a little flour over them, and dip them first into the beaten egg and then into the bread crumbs, so as to cover them well on both sides. Have ready in a frying-pan some boiling lard, put the sliced eggs into it, and fry them on both sides; serve them up hot, garnish with small sprigs of parsley that has been fried in the same lard after the eggs were taken out.

**To make good coffee.** French cooks are famous for the excellence of their coffee, which they make so strong that one part of the liquid requires the addition of two parts to reduce it to the proper strength. This addition is made with hot milk.

ti: Keittävät vähäsen erittäin väkevää kahvia ja lisäävät siihen lämpimän veden asemesta tarpeellisen määrän, noin kaksi kolmasosaa lämmintä maitoa. Tämä antaa kahville saman hyvän maun kuin paras kerma muuten. Siten voit saada hyvää kahvia kermatta.

**Pehmeä maissikakku.** Ota kaksi kupillista karkeitä maissijauhoja, keitä ne kypsäksi ja jäähdytä, vatkaa puuro sileäksi, lisää sitten 3 kupillista piimää, puoli kuppia sulattua voita, 2 ruokalusikallista suolaa, 2 ruokalusikallista valkoista sokeria, lisää vielä 3 hyvin vatkattua raakaa munaa, 1 ruokalusikallinen lämpimässä vedessä liuotettua soodaa, 1 iso kupillinen jauhoja; pane sitten kiireesti paistumaan.

**Maissikakku.** 1 paintti maissijauhoja, 1 paintti hapanta maitoa, 2 ruokalusikallista soodaa, 2 munaa, 2 ruokalusikallista sokeria, 3 ruokalusikallista voisulaa ja hiukan suolaa. Sekoita sooda ensin maitoon ja pane sitten jauhot, sitten munat, sulattu voi, sokeri ja suola. Vatkaa hyvin sekaisin ja paista muuttissa kuumassa uunissa, niin saat hyvän aamiaiskakun.

**Aamiaisleivos.** Pane taikina nousemaan kuten leipää varten yöksi. Lämmitä aamusella varhain paintti maitoa, sekoita se hyvin 5—10 minuuttia ja anna sitten nousta aamiaiseen asti. Paista ne kuuman paistipannun renkaissa ja kääntele usein että eivät pala.

**Kirnupiimäkakku.** Kvartti kirnupiimää, 2 munaa, teelusikallinen lämpimässä vedessä liuotettua soodaa, teelusikallinen suolaa ja tarpeeksi jauhoja tehdäkseen hyvää paistinaisetta. Ensin vatkaa munat hyvin, sekoita ne maitoon, pane sitten jauhot ja suola, viimeksi sooda. Paista uunissa.

**Hyvä aamiaisruoka.** Painttiin kylmiä hienoksi survottuja perunoita lisää ruokalusikallinen voisulaa, vatkaa hyväksi raaka muna, teelusikallinen hienoksi hakattua persiljaa. Leivo käsin kakuiksi, kasta ne munavetelään, sitten vehnäjauhoihin ja paista pannussa kauniin ruskeiksi voisulassa tai lihan rasvassa. Paista sitten puolipehmeiksi yhtä monta munaa kuin on perunakakkuja, pane muna kunkin kakun peitteeksi, reunusta persiljalla ja vie pöytään.

The large proportion of hot milk, in the place of so much warm water, gives the coffee a richness like that made by the addition of cream in the ordinary way. By this means any housekeeper desirous of making good coffee, can have it without cream.

**Hominy muffins.** Take two cups of very fine hominy, boiled and cold; beat it smooth and stir in three cups of sour milk, half a cup of melted butter, two tablespoons of salt and two tablespoonfuls of white sugar; then add three eggs well beaten, one tablespoonful of soda dissolved in hot water, and one large cup of flour; bake quickly.

**Corn muffins.** One pint of corn meal, one pint of sour milk, two tablespoonfuls of soda, two eggs, two tablespoonfuls of sugar, three tablespoonfuls of melted butter, a little salt. Stir soda into the milk and mix with the meal; add the eggs, melted butter, sugar and salt. Beat briskly, and bake in cups in a hot oven. Very nice breakfast cakes.

**Breakfast muffins.** Set a rising as for bread overnight. In the morning, early, warm a pint of milk and beat into the dough sufficient to make it as for ordinary muffin batter; beat well for five or ten minutes and set to rise for breakfast. Bake in rings on a very hot griddle, and turn frequently to prevent burning.

**Buttermilk muffins.** One quart of sour milk, two eggs, one teaspoonful of soda, dissolved in warm water, a teaspoonful of salt, and flour sufficient to make a good batter. Beat the eggs well, stir them into the milk, then add the flour and salt, and lastly the soda. Bake in a quick oven.

A good breakfast dish. To a pint of cold mashed potato add a tablespoonful melted butter, a well-beaten egg, one teaspoonful minced parsley. Mold into cakes with the hand, dip them in beaten egg, then in cracker dust, and fry to a nice brown in plenty of butter and hot drippings. As taken up, have ready as many poached eggs as potato cakes, lay one on the top of each on the platter. Garnish with parsley and serve at once.

**Aamiaismunat.** Keitä puoli tuntiina munia 20 minuutista puoleen tuntiin. Paahda kuivalta hienoja leipäviipaleita, levitä voita päälle ja pane ne lämpimälle lautaselle. Laita 2 kuppia kermasoosia, lusikallinen soosia kunkin viipaleen päälle. Survo munankeltuaiset siivilän läpi ja pilkkoa valkuainen hienoksi, pane munasoosi sitten leivän päälle ja valele taas kermasoosilla, pane sitten kuumaan uuniin hetkeksi ja vie pöytään reunustettuna persiljalla.

**Sekoitetut munat.** Särje neljä muna kuumaan paistinpannuun, jossa on runsaasti voisulaa, sekoita niitä kunnes ovat kypsät. Tiedät milloin ovat kypsät siitä että ne kovettuvat kokkareiksi. Sitä ennen tulee sinulla olla paahdettuja leipäviipaleita valmiina, joille sitten levität munat ja panet pippuria ynnä suolaa päälle. Viimemainitun voi panna jo keittäessä.

**Aamiairuoka (toinen).** Keitä ruokaluskallinen riisiä kypsäksi, lisää siihen pala voita ja munan keltuainen, ruokaluskallinen Harveyn soosia, hiukan valkopippuria, kayenne-pippuria ja suolaa; pane tulelle ja sekoita hyvin, lisää mitä hyvänsä valmistettua kalaa pieniksi leikeltynä; lämmitä hiljalleen ja vie pöydälle. Maarian kala ja turska on oivallista siksi.

**Munavoita.** Vispaa 4 tuoretta muna hyvin sekaisin, pane 2 unssia voita johonkin pieneen astiaan, jonka sitten panet kiehuvaan veteen ja liikutat voita kunnes se sulaa astian lämpenemisestä, pane sitten muna ja voisula paistinpannuun ja kun seos alkaa lämmitä, kaatele sitä edestakaisin pannusta astiaan niin että eri ainekset sekaantuvat hyvin. Lämmitä sitten seos, aina liikuttaen, kunnes se on kuumaa vaan ei kiehuva ja levitä sitä sitten kuumaan paahdetulle leipäviipaleelle.

**Aamiaiskakku.** Puolitoista kuppia karkeitä maissijauhoja, sama määrä tavallisia jauhoja, puoli kuppia sokeria, voita, teelusikallinen soodaa, sitten maitoa ja yksi muna. Sekoita jauhot ensin viinihappokerman, liuvota sooda kylmässä vesilusikassa, sekoita kaikki nuo yhteen ja lisää maitoa kunnes seos on tarpeeksi vetelää, paista sitten uunissa kypsäksi. Lämpimänä vain kansa syötynä on se erinomaista.

**Breakfast eggs.** Boil half a dozen eggs from twenty minutes to half an hour. Toast some thin slices of bread, butter them, and lay them on a hot platter; make two cupfuls of cream sauce, spread a spoonful of the sauce on each slice of toast; mash the egg-yolks through a sieve and chop the whites up fine; put the egg on the toast, cover with more cream sauce, put in a hot oven for a moment, and serve garnished with parsley.

**Scrambled eggs.** Break four eggs into a saucepan, into which a large pat of butter has been thrown, and keep stirring the whole until they are cooked, which will be in a few minutes. You will know when they are done by their appearance, as they will get into lumps. Some buttered toast should be ready on which to spread the eggs, and then pepper and salt them. Some people add the latter while cooking.

**Breakfast dish.** To one tablespoonful of rice, boiled till soft and drained, add a piece of butter, the yolk of an egg, one tablespoonful of Harvey's sauce, a little white pepper, cayenne, and salt; set on the fire, and stir well together; add any dressed fish cut into pieces; warm it gradually, and send to table. Soles and haddock are excellent for this.

**Buttered eggs.** Take four fresh eggs, beat them well; put two ounces of butter into another basin; place the basin in boiling water, and stir the butter until it melts. Have ready a lined saucepan; pour the eggs and butter into it, and as the mixture begins to warm, pour it backward and forward from the saucepan to the basin, that the two ingredients may be thoroughly incorporated. Keep stirring the mixture one way until it is hot, but not boiling, and serve on hot buttered toast.

**Breakfast cakes.** One and one-half cups of Indian meal, one and one-half cups of flour, half a cup of sugar, butter, teaspoonful of soda, milk and one egg; stir cream of tartar in the flour and dissolve the soda in a little cold water; mix all this quite soft with milk; bake in shallow pans. To be eaten hot with butter, and is very nice.

**Leipäomeletti.** Levitä voilla voidellulle isolle lautaselle ohkasiksi leikeltynyttä lampaan tai vasikan lihan viipaleita. Liota kupillinen pehmeää leivän sisusta kupillisessa kuumaa maitoa. Lisää ruokalusikallinen voita, teelusikallinen hienonnettua persiljaa, saman verran hienonnettua sipulia, hiukan suolaa ja pippuria ja kaksi hyvin vispattua munaa. Kaada seos lihan päälle ja paista uunissa noin 15 minuuttia kunnes on ruskea. Vie pöydälle samassa astiassa, jossa paistui.

**Laipäpaistikakkuja.** Pane 1 paintti leivän muruja painttiin kiehuvaan maitoa, peitä se tarkasti ja jätä seisomaan aamuun asti. Aamusella sekoita se hienoksi veteläksi, vispilöi sekaan kaksi munankeltuista, lisää sitten verkalleen puoli painttia maitoa vispaten kaiken aikaa, ja puoli painttia jauhoja, joihin on sekoitettu tarpeellinen määrä nostetta (baking powder), lopuksi lisää munanvalkuaiset vaahdoksi vispattuna ja paista sitten pannussa kuten tavalliset kakut.

**Tattarikakkuja.** Parhaat tattarikakut saadaan kun tattarijauhoihin sekoitetaan ohra- ja kaurajauhoja seuraavassa suhteessa: Kuuteen kupilliseen tattaria kolme kuppia kauraa ja yksi kuppi ohrajauhoja; sekoita siihen pieni lusikallinen suolaa, ruokalusikallinen siirappia ja haaleaa vettä niin paljon että tulee taikina; sekoita jauhoihin 4 teelusikallista leivinpulveria ennen kun kastelet ne. Kakut tulevat parempia, jos laitat taikinan iltasella hiivalla nousemaan.

**Ranskan pannukakut.** Ota 2 muna, 2 unssia voita, 2 unssia hienoa sokeria, 2 unssia jauhoja ja puoli painttia tuoretta maitoa. Vispaa munat hyvin, pane ne astiaan voin kanssa, jonka myös tulee olla vispattu, sekoita sitten sokeri ja jauhot, ja kun nuo kaikki on hyvin sekaiss, kaada maito joukkoon ja vatkaa sitten seosta joku minuutti. Paista ja vie tarjolle sokeroituna, pantuasi ensin sitruunan viipale tai marmelaattia kakkujen väliin.

**Muna-pannukakku.** Vispaa 6 muna hienoksi, pane hiukan suolaa, paintti jauhoja ja kaada verkalleen,

**Bread omelet.** Line a buttered scallop-dish with thin slices of cold lamb or veal. Soak one cup of soft bread crumbs in one cup of hot milk. Add one teaspoon of butter, one teaspoon of chopped parsley, and one teaspoon of fine chopped onion, a little salt and pepper, and two eggs well beaten. Pour this over the meat and bake about fifteen minutes or until brown. Serve at once in the dish in which it is baked.

**Bread griddle cakes.** To a pint of bread crumbs add one pint of boiling milk; cover closely and let it stand overnight. In the morning mash to a smooth paste and beat in the yolks of two eggs; then slowly add one-half pint of cold milk, beating all the time, and one-half pint of flour with which a measure of baking powder has been sifted; lastly add the whites of the eggs, beaten to a stiff froth; fry like griddle cakes.

**Buckwheat cakes.** The best buckwheat cakes are made with an addition of corn meal flour and oat meal flour to the buckwheat, in this proportion: Six cups of buckwheat, three cups oatmeal flour, or if this cannot be obtained, substitute graham flour in its place, and one cup of corn meal flour; to this add a dessert spoon evenly filled with salt, two tablespoonfuls of molasses, and lukewarm water sufficient to form a batter; stir through the flour well four teaspoonfuls of baking powder before wetting; but these cakes are much better raised overnight with yeast.

**French pancakes.** To make French pancakes, take two eggs, two ounces of butter, two ounces of sifted sugar, two ounces of flour, half a pint of new milk. Beat the eggs thoroughly and put them into a basin with the butter, which should be beaten to a cream; stir in the sugar and flour, and when these ingredients are well mixed, stir in the milk; keep stirring and beating the mixture for a few minutes. Serve with a cut lemon and sugar, and pile the pancakes on a dish, with a layer of preserve or marmalade between each.

**Egg pancakes.** Beat six eggs light, add some salt, and one pint of flour, and stir in gradually

yhä sekoitellen, tarpeeksi maitoa saadaksesi taikina. Ota kuuma pais-tinpannu, sivele pohja voilla ja kaa-da sitten taikinaa niin paljon että se peittää hyvin hienosti koko poh-jan. Ruskeaksi paistuttua käännä se. Paista sitten toinen samalla ta-valla j.n.e. Tarjotaan lämpimänä jälkiruukaksi aamiaisen tai iltasen aikana.

**Kermapannukakku.** Ota puoli pinttia paksua kermaa, 2 unssia sokeria, teelusikallinen hienoksi jau-hettuja anisjauhoja; vispaa kolme munankeltuista yhteen ja lisää ne kermaan ja sekoita hyvin. Sivele pannusi rasvalla, kuumenna ja pa-ne taikinasii hyvin hienosti siihen. Vie tarjolle siroteltuasi päälle hie-noksi survottua sitruunan kuorta ja sokeria.

**Maissi-pannukakku.** Kaksi kuppia karkeita maissijauhoja, kaksi kup-pia hapanta maitoa tahi kirnupii-mää, yksi muna, ruokalusikallinen grahamjauhoja, teelusikallinen kie-huvassa vedessä liotettua soodaa; tee ensin taikina maissijauhoista, maidosta, munasta ja jauhoista; jos liian sakeata, lisää vähän maitoa, sekoita sitten soodaliuvos, vatkaa hyväksi ja paista heti kuumalla paistinraudalla; varo että et polta kakkuja.

**Vehnä-pannukakku.** Kvartti ha-panta maitoa, 2 tasapää teelusikal-lista soodaa, 1 tasapää teelusikalli-nen suolaa, kylliksi vehnäjauhoja saadaksesi parhaan vahvuinen tai-kina, sekoita kunnes on hyvin se-kaisin ja paista heti.

**Vatkattu pannukakku.** Ota kolme munaa ja naula jauhoja, vatkaa ne hyvin sekaisin, lisää siihen paintti maitoa, hiukan suolaa, paista ne rasvassa tai voissa, sirottele sokeria päälle, leikkaa kakku neljäksi ja vie pöydälle.

**Aamiaismaissikkakkuja.** Kaksi mu-naa, kuppi nuorta maitoa, kaksi ruokalusikallista tuoretta kermaa, puoli kupillista sokeria, kolme nel-jännes kuppia jauhoja, kaksi kup-pia maissijauhoja, kolme teelusi-kallista leivinpulveria; sekoita ja paista.

**Sitruunaohukaisia.** Yksi paintti maitoa, neljä munaa, yhden sitruu-nan mehu, hyppysellinen soodaa, tar-peeksi jauhoja tekemään hieno tai-kina. Paista kuumassa rasvassa. Ri-pottele päälle sokeria ja muskottia.

enough milk to make a thin, smooth batter. Take a hot griddle or skillet, butter the bottom, and put in enough batter to run over it as thin as a dollar piece. When brown turn it. When done take it out on a dish; put a little butter, sugar and cinnamon over it. Fry another and treat likewise, and so on until a plate is piled. Serve hot for dessert or breakfast or tea.

**Cream pancakes.** Take half a pint of thick cream, two ounces of sugar, and a teaspoonful of finely-powdered spice; beat the yolks of three eggs, add them to the cream; mix well together; simply rub your pan with a bit of friture, make it hot, put in a small quantity of the batter, so as to have the pancakes as thin as possible. Serve them sprinkled over with grated lemon peel and pounded loaf sugar.

**Corn griddle cakes.** Two cups of coarse corn meal, two cups sour milk, or buttermilk, one egg, one tablespoonful graham flour, one teaspoonful graham flour, one tea-spoonful soda dissolved in boiling water; make a batter of the meal, milk, eggs and flour; if it is too thick add a little milk; then stir in the dissolved soda, beat well, and bake immediately on a hot griddle; do not scorch the cakes.

**Wheat griddle cakes.** One quart of sour milk, two even teaspoonfuls of soda and one even teaspoonful of salt, flour enough to make a good batter; stir until lumps are broken; fry at once.

**To make batter pancakes.** Well beat three eggs with a pound of flour, put to it a pint of milk and a little salt, fry them in lard or butter, grate sugar over them, cut them in quarters, and serve them up.

**Breakfast corn cakes.** Two eggs, one cup sweet milk, two tablespoon-fuls sweet cream, one-half cup sugar, three-fourths cup flour, two cups Indian meal, three teaspoon-fuls baking powder.

**Lemon flapjacks.** One pint of milk, four eggs, juice of one lemon, a pinch of soda, and flour enough to make a light batter. Fry in hot lard. Serve with sugar and nutmeg.

**Hyviä vohveleja.** Puolitoista pinttia nuorta maitoa, kupillinen voita tai rasvaa sulatettuna maidon sekaan; sekoita siihen tarpeeksi jauhoja, vispaa sitten neljä munankeltuaista sekaan, kaksi ruokalusikallista hiivaa ja vispaa taas hyvin. Vispaa sitten munanvalkuaiset erikseen ja sekoita ne hiljalleen taikinaan. Taikinan tulee olla niin vetelää että se juoksee helposti paistinrautaan.

**Maissiryynikakku.** Keitä maissi kypsäksi ja anna kiehua joksikin sakeaksi ennen kun käytät sitä, lisää kvarttiin maissipuuroa noin puoli kuppia maitoa, yksi muna, hlukan suolaa ja tarpeeksi jauhoja saadaksesi hyvä taikina. Paista ja käännä ne, käyttäen vain sen verran rasvaa kuin on tarpeen paistamaan polttamatta. Ilkka maito ja jauhot tekevät kakun sitkeäksi.

**Munakas.** Harvat keittäjistämme uskaltavat ruveta tekemään munakasta, mutta siinä ei ole mitään vaikeutta. Pääsyy huonosti onnistumiseen on siinä ettei paistinpannu ole tarpeeksi kuuma tai että munakas tehdään liian iso pannulle. Pannuun, joka on 8 tuumaa läpimitaten, ei saa panna enempää kuin neljä muna. Siis neljä muna, teelusikallinen suolaa, kaksi ruokalusikallista kermaa tahi sen sijasta maitoa. Vispaa munankeltuaiset hyvin, pane sitten maito, suola ja vähän pippuria sekä viimeksi hyvin vispatut munanvalkuaiset. Varusta paistinpannu hyvin kuumaksi. Pane siihen ensin ruokalusikallinen voita, jonka pitää heti kiehahtaa sulaksi. Kaada heti sen perästä hyvin vispattu seoksesi äläkä liikuta sitten enää pannussa. Paista kuumalla tullella mieluummin uunissa ja niin pian kuin muna tarttuu kiinni laitaan, irroita se ettei palaisi. Paista noin 10 minuuttia. Kun keskusta on laskehtinut, pane pannu kuumaan uuniin saadaksesi päällys ruskeaksi. Tuota viimeistä ei tarvita, jos käännät toisen puolen omelettia toisen päälle ennen kun kaadat sen pannusta kuumalle astialle. Syötävä lämpimänä.

**Munasosetta.** Moni käyttää tähän ruokaan vain munia, voita ja suolaa; neljälle munalle ruokalusikallinen voita. Sulata voi ja kaada siihen sekaisin piestyt munat, sekoita sitten nopeasti kannussa pari mi-

**Delicious waffles.** One and one-half pint sweet milk; one teacup butter and lard, or one cup of either melted and put in the milk, then stir in the flour; next beat the yolks of four eggs and add with two tablespoonfuls of yeast and beat very hard. Beat the whites last, and stir them in gently. The consistency of the batter should be about like griddle cakes, or so it will run easily in the irons.

**Hominy fritters.** Cook the hominy well; let it boil down pretty thick before using; add to one quart of boiled hominy about half a cup of sweet milk, one egg, a little salt, and flour enough to fry and turn without running; only enough lard required in frying to prevent burning; too much milk and flour toughens them.

**Omelet.** Comparatively few of our housekeepers dare attempt an omelet. The chief cause of failure lies in not having the spider hot enough, or in making an omelet too large for the pan. For a spider eight inches in diameter, not more than four eggs should be used. For an omelet of this size, use four eggs, one teaspoonful of salt, and two tablespoonfuls of cream, or in place of that, use milk. Beat the yolks alone to a smooth batter, add the milk, salt and pepper, and lastly, the well-beaten whites. Have the frying-pan very hot. Put in a tablespoonful of butter, which should instantly hiss. Follow it quickly with the well beaten mixture, and do not stir this after it goes in. Cook over a hot fire, and as the egg sets, loosen it from the pan without breaking, to prevent burning. It should cook in about ten minutes. When the middle is set, it is a good plan to place the pan on the high grate in the oven to brown the top. This is not needed if you turn half of the omelet over upon itself before turning the whole from the pan upon a hot dish. Eat while hot.

**Scrambled eggs.** Many use only eggs with butter and salt for this dish—for four eggs, one tablespoonful of butter. Melt the butter and turn in the beaten eggs, and stir quickly one or two minutes

nuuttia kuuman tulen päällä. Tavallista on lisätä huonontamatta laatua, kaatamalla pieni kupillinen maitoa kuudelle munalle ja ruokalusikallinen voita ja vähän suolaa ja pippuria, jos haluttaa. Sekoita pannon voi ensiksi, kunnes seos paksunee. Seoksen tulee olla valmiina pehmeää ja kermamaista. Se on mainiota paahdetulla voileivillä.

**Munat kerman kanssa.** Leikkele 12 kovaksi keitettyä munaa hienoiseksi viipaleiksi. Levittele voipalasia syvän paistinastian pohjalle ja sitten kerros leivän muruja sekä sen päälle kerros munan viipaleita. Riputtele taas päälle voipalasia, pippuria ja suolaa. Jatka sitten samalla tavalla vuorotellen kunnes olet käyttänyt kaikki munat. Levitä päällimmäiseksi voipalasia ja leivän muruja niin että munat peittyvät ja sitten koko seoksen päälle kaada paimtti tuoretta kermaa tahi maitoa ennen kun paistat sen taval-lisessa lämpimässä.

**Munat Newportin tapaan.** Liota paimtti leivän muruja paimtissa maitoa. Sekoita kahdeksan munaa kevyesti, kaada ne liotettujen murujen päälle ja vatkaa sekaisin viisi minuuttia. Lämmitä kuumaksi soosipannu, johon on pantu kaksi ruokalusikallista voita, kaada seos siihen ja mausta pippurilla ja suolalla, sekoittellen nopeasti veitsen kärellä noin kolme minuuttia tahi kunnes on tarpeeksi kuumennut. Kaada sitten kuumalle lautaselle paahdet-tujen voileipäviipaleitten päälle.

**Täytetyt munat.** Leikkaa kovaksi keitetyt munat keskeltä kahtia, ota keltuainen ulos ja jauha hienoksi, pane siihen kaksi teelusikallista voita, yksi kermaa, pari kolme tippaa sipulin mehua, suolaa ja pippuria mauksi. Sekoita tuo kaikki hyvin, täytä munain puoliskot seoksella ja liitä ne yhteen. Sinulta jää hiukan täytinainetta, johonka lisääs yhden hyvin vispatun munan. Kasta munat tuohon seokseen ja sitten kor-pun (cracker) muruihin. Paista ruskehtavaksi rasvasulassa.

**Hakkeluvoileipä.** Hakkaa kylmää paistettua lihaa hienoksi, pane siihen vähän vettä, suolaa ja pippuria ja lämmitä se pannussa. Paahda lei-

over a hot fire. A common practice is to increase the quantity without impairing the quality by adding milk—a small cup to six eggs, and tablespoonful of butter with salt and pepper as preferred. Stir these ingredients over a hot fire, putting in the butter first, until the whole thickens. It should be soft and creamy when done. It is very fine served on toast.

**Eggs a la creme.** Hard boil twelve eggs, and slice them in thin rings. In the bottom of a deep baking dish spread bits of butter, then a layer of bread crumbs, and then a layer of boiled eggs. Cover with bits of butter, and sprinkle with pepper and salt. Continue thus to blend these ingredients until the dish is full or nearly so. Crumbs over which bits of butter are spread, must cover all of these bits of eggs, and over the whole mixture a pint of sweet cream or sweet milk must be poured, before it is baked in a moderately heated oven.

**Eggs, Newport style.** Take one pint of bread crumbs and soak in one pint of milk. Beat eight eggs very light, and stir with the soaked crumbs, beating five minutes. Have ready a saucepan in which are two tablespoonfuls of butter, thoroughly hot, but not scorching; pour in the mixture, season with pepper and salt, as the mass is opened and stirred with the "scrambling", which should be done quickly with the point of the knife, for three minutes, or until thoroughly hot. Serve on a hot platter, with squares of buttered toast.

**Stuffed eggs.** Six hard boiled eggs cut in two, take out the yolks and hash fine; then add two teaspoonfuls of butter, one of cream, two or three drops of onion juice, salt and pepper to taste. Mix all thoroughly, and fill the eggs with the mixture; put them together. Then there will be a little of the filling left, to which add one well-beaten egg. Cover the eggs with this mixture, and then roll in cracker crumbs. Fry a light brown in boiling fat.

**Smothered toast.** Chop cold beef-steak very fine; put a little water, salt and pepper to it, and warm in a spider. Toast bread; soak the

pää, liota paahdettu leipä kuumas-  
sa vedessä, ota se pois vedestä, pa-  
ne lautaselle ja kaada liha ja soosi  
pannusta sen päälle. Siitä tulee  
sievä aamiairuoka.

**Kuppinunat.** Pane lusikallinen  
hyväksi maustettua ruskeaa soosia  
kuhunkin kuppiin, pane kupit kie-  
huvaan veteen soosipannuun ja kun  
soosi kuumenee, kaada tuore muna  
kuhunkin kuppiin, ota pannu pois  
tulelta ja peitä se tarkasti kunnes  
munat ovat hienosti kypsyneet. Si-  
rota sekaan muskottia ja suolaa.  
Vie ne pöydälle lautasella, jonka  
peitit ruokaliinalla.

**Munat a la Mode.** Kuori tusina  
keskikokoisia tomaatteja, leikkele  
pieniksi soosipannuun, pane vähän  
voita, pippuria ja suolaa sekaan ja  
keitä kypsäksi vedessä. Vispaa sit-  
ten viisi tai kuusi munaa ja juuri  
ennen kun aiot viedä pöydälle kaa-  
da munaseos kiehuvaan tomaatti-  
pannuun ja sekoita yhtäälle päin  
noin kaksi minuuttia niin että mu-  
nat kerkiävät kypsyä.

**Maukas aamiairuoka.** Ota muu-  
tamia leivän viipaleita, leikkaa kuo-  
ri pois niistä, tee seos kolmesta mu-  
nasta ja paintista maitoa, liota leipä  
siinä, pane vähän voita paistinpan-  
nuun ja paista leivän viipaleet rus-  
keiksi.

**Hyvä keino paistaa munia.** Kuu-  
menna ja voitele voilla ohukais-  
pannu, ota tusina munia ja särje  
yksi muna kuhunkin ohukaisrenkaa-  
seen, pane pippuria, suolaa ja pala  
voita kuhunkin ja pistä sitten  
uuniin paistumaan. Niin pian kun ne  
ruskettuvat hiukan, ota pois kahve-  
lilla, pane astiaan ja lähetä pöy-  
dälle.

**Aamiairuoka.** Maukas aamiais-  
ruoka saadaan kun otetaan sian-  
kinkun palasia vaikkapa edellisestä  
ateriasta jääneitä, leikellään ne pie-  
niksi palasiksi ja kuunnetaan  
sekoittaen joukkoon pari kolme mu-  
naa. Muutakin lihaa voi käyttää  
samalla tavalla ja onkin maukasta  
kunnollisesti keitettyä. Tällaisten  
ruokain maukaisuus riippuu siitä  
miten ne ovat maustetut ja keitetyt.  
Kaiken, mikä toiseen kertaan läm-  
mitettynä tahdotaan saada mauk-  
kaaksi, tulee olla hyvin valmistet-  
tua ja maustettua.

**Perunakakut aamiaiseksi.** Eilises-  
tä jääneistä perunoista sotke lauta-  
sellinen hienoksi, pane siihen puoli

toast in hot water; take it from the  
water, and pour the meat and gravy  
from the spider over it. This is  
a nice breakfast dish. The toast  
must be buttered.

**Cupped eggs.** Put a spoonful of  
high-seasoned brown gravy into  
each cup; set the cups in a sauce-  
pan of boiling water, and, when  
the gravy heats, drop a fresh egg  
into each cup; take off the sauce-  
pan, and cover it close till the  
eggs are nicely and tenderly cook-  
ed; dredge them with nutmeg and  
salt. Serve them in a plate covered  
with a napkin.

**Eggs a la mode.** Remove the  
skin from a dozen tomatoes medium  
size, cut them up in a saucepan,  
add a little butter, pepper and  
salt, when sufficiently boiled beat  
up five or six eggs, and just before  
you serve turn them into the sauce-  
pan with the tomato, and stir one  
way for two minutes, allowing  
them time to be well done.

**A nice dish for breakfast.** Take  
some slices of bread, cutting off the  
crust; make a batter of three eggs  
and a pint of milk; soak the  
bread in it; put some butter in  
the frying pan; fry the slices of  
bread till brown.

**A good way to cook eggs.** Heat  
and grease the muffin iron; take  
a dozen eggs, break an egg in each  
muffin ring; put pepper, salt and  
a lump of butter on each; then put  
in the oven; as soon as it is  
slightly browned remove with a  
fork; dish and send to the table  
hot.

**Breakfast dish.** A nice dish for  
breakfast is made by taking bits  
of ham that have been left from  
previous meals, cutting in small  
pieces, and heating them with two  
or three eggs stirred in. Pieces of  
beef may also be used, and enjoyed  
if properly cooked. Chop them fine,  
season with butter, pepper and  
salt, and serve hot. The excellence  
of these dishes depends upon the  
way in which you cook and season  
them. Anything which is warmed  
over, in order to be palatable, must  
be nicely prepared.

**Potato cakes for breakfast.** Save  
from dinner a soup-plate of mashed  
potatoes, add to it half a saltspoon-

lusikallista pippuria ja saman ver-  
ran muskottia, hiukan suolaa ja yksi  
munankeltuainen, sekoita sekaisin ja  
muodosta siitä pieniä kakuja, pane  
ne voilla siveltyn paistinpannuun,  
silitä munanvalkuainen päälle ja  
paista ruskeiksi kuumassa uunissa.

**Halpa aamiairuoka.** Vanhent-  
neesta leivästä saa maukkaan ate-  
rian aamiaiseksi kastelemalla sen  
tahtaaksi ja sitten paistamalla ras-  
vassa tai voissa. Tahdas tehdään mu-  
nista siten, että jokaiseen munaan  
sekoitetaan teelusikallinen maissi-  
tärkkelystä, liotettu ruokalusikalli-  
sessa maitoa. Hiukan suolaa lisäksi.

**Paistinkakku.** Kaksi kuppia tuo-  
retta maitoa, yksi kuppi ruskeaa so-  
keria, puoli kuppia rasvaa, kaksi  
munaa, kolme teelusikallista nostet-  
ta (baking powder) suolaa ja vähän  
muskottia. Lisää tarpeeksi jauhoja  
saadaksesi pehmeä taikina. Muodos-  
ta kakuiksi ja paista rasvassa. Sirot-  
tele hienoa sokeria päälle lämpiminä.

**Täytetyt munat.** Halkaise kovak-  
si keitetyt munat, ota keltuainen  
ulos, täytä muna jonkinlaisella hie-  
noksi hakatulla maustetulla lihalla,  
liitä taas puoliskot yhteen ja pane  
astiaan. Tee leivän muruista, mai-  
dosta ja jällellä olevasta munankel-  
tuaisesta soosi, kaada se munain  
päälle ja pane paistumaan.

**Munavoileipä.** Kuumenna kvartti  
maitoa niin että se on kiehumai-  
sillaan, höystä suolalla ja pippuril-  
la ja lisää siihen kaksi hyvin vis-  
pattua munaa. Kiehuta yksi mi-  
nuttii ja kaada se kuuden paahde-  
tun voileivän päälle. Pane uuniin  
kunnes soosi on kovettunut.

**Peruna-paistinkakku.** Jauha neljä  
raakaa perunaa hienoksi, kaksi mu-  
naa, keltuaiset ja valkuaiset vispat-  
tuna erikseen, puoli teelusikallista  
suolaa, hiukan pippuria, jauhoja tar-  
peeksi pitämään seosta koossa, ehkä  
ruokalusikallinen. Paista voisulassa.

**Westfaalin kroketit.** Sekoita vä-  
hän pieneksi hienonnettua siankink-  
kua hienonnettujen perunain kans-  
sa, kaksi kovaksi keitettyä munaa  
pieniksi silputtuna, voita, pippuria  
ja suolaa; tee siitä palloja ja paista.

**Siankinkku-voileipä.** Hakkaa vä-  
hän laihaa siankinkkua pieniksi, pa-  
ne siihen vähän pippuria, pala voita  
ja kaksi vispattua munaa; kun se  
on hyvin lämminnyt pannussa, levitä  
kuumalle paahdetulle voileivälle ja  
vie pöydälle.

ful of pepper, the same of nutmeg,  
a little salt and the yolk of an  
egg; form into small cakes, put in  
buttered baking-pan, brush the top  
with the white of an egg and brown  
in a quick oven.

**A cheap breakfast dish.** Stale  
bread may be made into a pala-  
table dish for breakfast by dipping  
it in batter and then frying in lard  
or butter. Make the batter with  
eggs—a teaspoonful of corn starch  
mixed in a tablespoonful of milk  
to each egg. A little salt should  
be added.

**Fried cakes.** Two cups of sweet  
milk, one cup of brown sugar, one-  
half cup of lard, two eggs, three  
teaspoonfuls of baking powder. Salt  
and nutmeg. Use flour enough to  
roll out a soft dough. Cut out and  
fry in hot lard. Sift powdered  
sugar over them while hot.

**Stuffed eggs.** Halve ten hard-  
boiled eggs; take out the yolks and  
season, adding minced meat of any  
kind preferred; fill the eggs, join  
and put in a dish. Use bread  
crumbs and milk with the remain-  
der of the mixture; pour over all  
and bake.

**Custard Toast.** Bring a quart of  
milk to the boiling point, season  
and add two eggs well beaten. Boil  
one minute and pour over six slices  
of buttered toast. Put in the oven  
until the custard is set.

**Potato griddle cakes.** Four raw  
potatoes grated, two eggs, yolk and  
white beaten separately, one-half  
teaspoon salt, one-half saltspoon  
pepper. Flour enough to hold it to-  
gether, about one tablespoon. Fry  
in hot butter.

**Westphalian croquettes.** Mix a  
little grated ham with some mashed  
potatoes, two hard-boiled eggs,  
chopped fine, butter, pepper and  
salt, and make into croquettes.

**Ham toast.** Chop some lean ham  
fine, put it in a pan with a little  
pepper, a lump of butter and two  
eggs beaten; when well warmed  
spread on hot buttered toast and  
serve.

## LIEMIRUOAT.

## SOUPS.

**Kaikellaisten soppain liemi.** Levitä soppapadan pohjalle neljä ruokalusikallista voita, pane liha sen päälle, joko vasikan tai härän raajalihoja (tai kumpaakin hienompaa lihalientä varten). Kaada päälle kuppi kylmää vettä, kaksi ruokalusikallista suolaa, kolme keskikokoista sipulia, pari neilikkaa kussakin, yksi nauris, yksi keltajuuri ja puoli sellerin päätä, jos sattuu olemaan. Pane kansi padan päälle ja pyörittele lihaa välistä, kunnes pohja peittyy vaalealla hyhmällä, täytä pata sitten kylmällä vedellä ja kun alkaa kiehumään, vedä pata syrjään hautumaan, johon se jätetään niin kauvaksi kun sisällys tulee hyytelömäiseksi. Siivilöi kuumana ja valmista tarjottavaksi mielesi mukaan. Gallonaan vettä noin kolme naulaa vasikan lihaa tahi kolme ja puoli naulaa härän lihaa on kohtuullinen suhde. Saadaksesi liemi kirikkaaksi pane se siivilöimisen jälkeen tulelle, kuori pois rasva päältä ja kun alkaa kiehua, laita valmiiksi kolme munavalkuaista hyväksi vispattuna kylmässä vesikupissa, kaada niiden päälle kupillinen kiehuvaa lientä yhä vispaten, kaada sitten kaikki pataan liikutellen kunnes alkaa kiehua, ota pois tulelta ja anna seista muutamia minuutteja, siivilöi sitten.

**Hummerisoppa.** Kaloista tehtyä soppaa kutsutaan aina nimellä bisk. Tämä tehdään joko ravuista tahi hummereista. Erotta pois osa kahden puolen päätä ja käytä loput. Keittääksesi hummeri pane se katilaan, jossa on tarpeeksi vettä peittämään se, ja kiehua sitten kuumalla tulella. Kahdesta hummerista tulee soppaa 6—8 hengelle ja samoin sallattia. Alipuolen kuori ja pienet knynet tulee olla hakattu rikki, kun tehdään hummerisoppaa. Hakattuasi pane ne pannuun kiehumään. Liha leikellään pieniksi palasiksi ja pannaan jälestäpäin pannuun. Soppa jätetään kiehumään hiljalleen noin puoleksi tunniksi. Kaada se sitten siivilän läpi ja purista kaikki mehu ulos jällelle jääneistä osista. Tehdäksesi soppa sakeaksi, voit panna palasen hienoksi läihättyä valkojuurikasta kiehumään yhdessä lihan kanssa, siten tulee kaikki mehukin paremmin poistetuksi hummerista. Siivilöityäsi pane hiukan voita sekaan ja lisää sakeut-

**Stock for all kinds of soup.** Spread your soup pot with four tablespoonfuls of butter, lay on it next the meat, either a knuckle of veal or beef (or both together for the finest kind of stock). Add a cup of cold water, two tablespoonfuls of salt, three middlesized onions with two cloves in each, one turnip, one carrot and one half head of celery (if you have it). Put the cover on the pot, and occasionally stir it, until the bottom is covered with a whitish glaze, then fill up the pot with cold water, and when upon the point of boiling draw it to the side to simmer long enough to jelly. Strain while hot, and vary as suits yourself when serving. To one gallon of water about three and a half pounds of beef is the proper allowance. To make the stock very clear put it, after straining, over the fire, skim well, and when boiling have ready the whites of three eggs whisked well in a cup of cold water. Add to these a cup of the boiling stock, still beating; then whisk the stock while pouring in the eggs, continue the beating until it is almost on the boil, remove it from the fire, let it remain a few minutes, then strain.

**Bisque of lobster.** A soup made with fish is always called a bisque. It is made either with crabs or lobsters. Remove a portion from either side of the head and use the rest. To boil a lobster, put it in a fishkettle and cover it with cold water, cooking it on a quick fire. Two lobsters will make soup for six or eight persons, and also salad. All the under shell and small claws are pounded in a mortar to make the bisque. When it is pounded, put it in a pan and set it on the fire with broth or water. The meat is cut in small pieces to be added afterward. The bisque is left on the fire to boil gently for half an hour. Then pour it into a sieve, and press it with a masher to extract the juice. To make it thicker a small piece of parsnip can be added and mashed with the rest into a pan, so that all the essence is extracted in that way from the lobster. When you have strained it, put a little butter with it, and add as much broth as is required. Put

ta, jos on tarpeen. Pane sitten lihasoppa astiaan ja kaada liemi päälle.

**Parsaheinäsoppa.** Kolme naulaa vasikan säärtä maustaa sopan kylmään vahvaksi. Pane vasikan liha kiehuamaan gallonaan vettä ja lisää siihen puolitoista kimppua parsaheinän päitä, keitä sitä kolme tuntia. Siivilöi se ja pane taas pataan lisäten yhden kimpun parsan latvoja hienoksi hakattuna ja keitä 25 minuuttia. Lisää vielä kuppi maitoa ja ruokalusikallinen jauhoja ja anna sitten taas kiehahtaa. Mausta suolalla ja pippurilla.

**Perunasoppa.** Sotke naula kuiviksi keitettyjä, hyviä, jauhoisia perunoita hienoksi. Sekoita se vähitellen kahteen kvarttiin kiehuvaan vettä, johon ennen on liuotettu kaksi unssia lihan mehua (extract), juoksuta keitos siivilän läpi, pane se taas kiehuamaan, pane pippuria ja suolaa sekaan ja kiehuta 5 minuuttia, vie ruoaksi paistettujen eli paahdetun voileipäin kanssa. Hienon maun lisäämiseksi voit panna sekaan kaksi unssia hienonnettua, ruskehtavaksi paistettua sipulilla noin kymmenen minuuttia ennen pöytään viemistä.

**Viheriähernesoppa.** Pane kaksi kvarttia viheriäisiä herneitä neljään kvarttiin vettä, kiehuta kaksi tuntia lisäten aina kuumaa vettä kun entinen alkaa kuivumaan. Siivilöi sitten herneet liemestä, pane liemi taas pataan, survo herneet siivilän läpi, hienonna sekaan yksi sipuli ja yksi mintun oksa, kiehuta 10 minuuttia, sekoita sitten ruokalusikallinen jauhoja kahteen lusikkaan voita, mausta pippurilla ja suolalla, sekoita se verkalleen kiehuvaan keittoon. Vie pöytään käristettyjen voileipäin kanssa.

**Riisikermasoppa.** Kaksi kvarttia kanan lihasta keitettyä lientä, teekupillinen riisiä, kvartti kermaa tahi maitoa, pieni sipuli, yksi sellerin varsi, suolaa ja pippuria mauksi. Pese riisit ensin puhtaiksi ja pane kananlihaliemeen sipuli ja selleri. Keitä hiljalleen pari tuntia. Laske sitten siivilän läpi, lisää mausteet ja kerma tahi maito, jota on hiukan kiehautettu. Jos käytät maitoa, lisää vielä ruokalusikallinen voita.

some of the meat in the soup tureen, and pour the soup over it.

**Asparagus soup.** Three pounds of knuckle of veal will make a good strong stock. Put the veal to boil with one and a half bunches of asparagus, a gallon of water, and let boil rapidly for three hours. Strain and return to the pot, adding another bunch of asparagus, chopped fine, and boil twenty minutes. Take a cup of milk, add a tablespoonful of flour, let it all just come to a boil and serve. Season well with pepper and salt.

**Potato soup.** Mash to a smooth paste one pound of good mealy potatoes, which have been steamed or boiled very dry; mix them by degrees in two quarts of boiling water, in which two ounces of the extract of meat have been previously dissolved, pass the soup through a strainer, set it again on the fire, add pepper and salt; let it boil for five minutes, and serve with fried or toasted bread. Where the flavor is approved, two ounces of onions, minced and fried a light brown, may be added to the soup, and stewed in it for ten minutes before it is sent to table.

**Green pea soup.** Put two quarts green peas into four quarts of water, boil for two hours, keeping the steam waste supplied by fresh boiling water—then strain them from the liquid, return that to the pot, rub the peas through a sieve, chop an onion fine, and a small sprig of mint, let it boil ten minutes, then stir a tablespoonful of flour into two of butter, and pepper and salt to taste; stir it smoothly into the boiling soup. Serve with well-buttered sippets of toasted bread.

**Cream-of-rice soup.** Two quarts of chicken stock (the water in which the fowl has been boiled will answer), one teacup of rice, a quart of cream or milk, a small onion, a stalk of celery, and salt and pepper to taste. Wash the rice carefully, and add to the chicken stock, onion and celery. Cook slowly two hours (it should hardly bubble). Put through a sieve; add seasoning and the milk or cream, which has been allowed to come just to a boil. If milk, use also a tablespoonful of butter.

**Kanakermasoppa.** Keitä lintua sipulien kanssa neljässä kvartissa vettä kunnes vedestä on vain kaksi kvarttia jäljellä. Ota pois tulelta ja anna jäähtyä. Leikkaa linnun rintapuoli hyvin hienoksi, sekoita se kahden kovaksi keitetyn munankeltuaisen kanssa ja survo ne harvan siivilän (colander) läpi. Jäähdytä liemi, kuori ja siivilöi soppa pataan. Mausta ja lisää tekemäsi kananliha ja munaseos, keitä hiljaiseen 10 minuuttia ja kaada sitten astiaan. Lisää vielä pieni kupillinen kiehuva maitoa.

**Lauantaisoppa.** Kokoa kaikki luut mitä sinulla on käsillä (härän, vasikan, lampaan ja linnun luut), kiehuta niitä yhdessä koko päivä. Seuraavana aamuna kuori rasva pois päältä ja pane liemi kuumenemaan. Jos sinulla on hiukan kylmää hakkelusta (hash) tai muutamia lihapullia, pane ne sekaan ja lisää teevadillinen kannumaissia; suolaa ja pippuria mauksi, muutama viipale sipulia, puoli teelusikallista sellerisuolaa, kuppi säilyketomaattia. Kiehuta kaikki yhdessä ja juuri ennen pöytään vientiä lisää muutamia tippoja karamellia saadaksesi siihen ruskea väri.

**Kukkakaalisoppa.** Kukkakaalia ja voita. Leikkele kukkakaali pieniksi ja pane kiehuvaan veteen. Kun ne ovat aivan pehmeitä, siivilöi vesi pois ja pane ne soosipannuun ja taas hiukan voita. Kaada päälle lihan lientä ja keitä niin kypsäksi. Pane muutamia paahdettuja leivän viipaleita sekaan ja kiehuta hiljalleen kunnes on paksua. Vie sitten pöytään.

**Pienokaissoppa.** Oivallista lämmintä illallisruokaa lapsille, kun he palaavat koulusta hyvin nälistyneinä, saadaan kun hienonnetaan kuivaa leipää eli korppuja (crackers) astiaan, pannaan pala voita sekaan, puoli kuppia kermaa, runsaasti pippuria ja suolaa; jos haluttaa, leikkele muutamia viipaleita sipulia päälle ja kaada sitten kiehuva vettä sekaan. Huomaat ihmeeksesi kuinka hyvää se on. Sipulij sijasta voit panna yhden hyvin vispatun munan sekaan. Kun vesi on kaadettu päälle, sekoita hyvästi.

**Vasikka-kermasoppa.** Kiehuta jännöstä vasikan paistista kunnes liha jähtee luista, siivilöi ja jäähdytä. Seuraavana päivänä pane se tullele

**Chicken cream soup.** Boil an old fowl with an onion in four quarts of cold water until there remains but two quarts. Take it out and let it get cold. Cut off the whole of the breast and chop very fine. Mix with the pounded yolks of two hard boiled eggs, and rub through a colander. Cool, skim, and strain the soup into a soup pot. Season; add the chicken and egg mixture, simmer ten minutes and pour into the tureen. Then add a small cup of boiling milk.

**Saturday soup.** Collect all the bones which you have on hand, beef, veal, mutton or fowl, and boil together one day. The next morning remove the fat and put the soup on to heat. If you have a little cold hash or a few croquettes, put them in, and add a saucer full of canned corn, salt and pepper to taste, a few slices of onion, half a teaspoonful of celery salt, one cup of stewed tomato. Boil all together, and just before serving put in a few drops of caramel to make it a good brown.

**Cauliflower soup.** Cauliflover and butter. Peel the cauliflower, and put them in boiling water. When they are perfectly soft, strain the water off, and put them in the saucepan again with some butter. Moisten them with water or beef broth, and finish cooking them. Put some slices of fried bread in the soup and let the whole boil gently until it is thick; then serve it.

**Minute soup.** Excellent for supper where something warm is desired, or for the little folks when they return from school "almost starved to death". Light bread or crackers crumbed in a bowl or deep dish, add a lump of butter, half a cup of sweet cream, plenty of pepper and salt; if fond of onions, cut a few slices thin and lay over the top and pour over plenty of boiling water, and you will be surprised to see how good it is. If not fond of onions, add an egg well beaten, after the water is poured over, and stir well.

**Veal cream soup.** Boil the remnants of a roast of veal until the meat falls from the bone; strain and cool. The next day put on to

ja lisää hiukan sipulia sekä kolmasosa kuppia raakaa riisiä. Kiehuta sitä hiljalleen tunnin verta. Mausta suolalla ja pippurilla. Ennen pöytään vientiä lisää kuppi nuorta maitoa tahi kermaa, joka sitä ennen on kuumennettu eri astiassa. Vie pöytään hienoksi jauhetun parmesajuuston kanssa.

**Makaroonisoppa.** Pane pataan kiehumään veteen neljä unssia makaroonia ja yksi unssi voita, sipuli ja viisi mausteneilikkaa. Kun makarooni on hyvin pehmeää, kaada vesi pois ja kaada makaroonin päälle kaksi kvarttia kirkasta lihan lientä. Kiehuta hiljalleen 10 minuuttia pitaen varalla ettei makarooni särjy eikä liukene. Se on sitten valmiista vietäväksi pöytään hienoksi kaavitun parmesajuuston kanssa.

**Lihassoppa.** Kolme naulaa lihaa, kolme sipulia, kolme kvarttia vettä, puoli painttia ohraryynejä. Kiehuta lihaa hiljalleen noin puolitoista tuntia, pane sitten sipulit sekaan leikeltynä ja ohraryynit, joiden sitä ennen on pitänyt olla vedessä noin puoli tuntia puhdistumassa. Kiehuta sitten vielä tunnin verta. Lisää enempi vettä, että valmiina saat kaksi kvarttia soppaa. Mausta makua pippurilla.

**Rapusoppa.** Keitä kuusi rapua. Paista liha ruokalusikallisessa voita pienen sipulin kanssa, kunnes sipuli on aivan ruskea, lisää teelusikallinen jauhoja, suolaa ja pippuria, kuumenna vielä hetken aikaa, kaada siihen sitten kolme painttia vettä ja teelusikallinen hienonnettua persiljaa. Kiehuta hiljalleen yksi tunti ja lisää sitten paintti hyvää maitoa sekä kiehuta vielä kerran.

**Munavelliä.** 1. Vispaa munan keltuainen ja ruokalusikallinen sokeria sekaisin, kaada kupillinen kiehuvaa vettä päälle, lisää munan valkuainen vispatuna ja mausta jollain mieluisalla maustimella. Veden asemasta voi käyttää maitoa. 2. Kiehuta munat niin koviksi kuin mahdollista, survo keltuaiset hienoksi, niin kuin sallattia varten, ja tee niistä velliä kiehuvaan maitoon; hiukan suolaa lisäksi.

**Kukkakaalikerma.** Kiehuta 1 paintti kanan tai vasikan lihan lientä, paintti maitoa ja puoli kuppia tuoretta kermaa. Kiehuessa vahvista soppa lusikallisella koko-vehnä-jauhoja, lisää suolaa ja valkopippu-

boil, with a slice of onion and one third of a cup of raw rice. Let it simmer slowly for an hour. Add salt and pepper to taste. Just before serving add one cup of rich milk, or cream, if you have it, heated first in a separate dish. Serve with grated Parmesan cheese.

**Macaroni soup.** Put into stewpan of boiling water four ounces of macaroni, one ounce of butter, and an onion stuck with five cloves. When the macaroni has become quite tender, drain it very dry, and pour on it two quarts of clear gravy soup. Let it simmer for ten minutes, taking care that the macaroni does not burst or become a pulp; it will then be ready to serve up. It should then be sent to the table with grated Parmesan cheese.

**Beef soup.** Three pounds beef, three onions, three quarts water, one half pint pearl barley. Boil beef slowly about an hour and a half, then add onions, sliced, and pearl barley (previously well washed and soaked half an hour); then boiled about an hour longer. More water may be added, sufficient to have two quarts of soup when done. Season to taste with pepper.

**Crab soup.** Boil six crabs. Fry the meat with one tablespoonful of butter and one small onion (the onion should be fried quite brown); add one teaspoonful of flour, salt and pepper, and cook a little longer; then add three pints of water and one teaspoonful of minced parsley. Boil slowly one hour; then add one pint of rich milk; boil up once and serve.

**Egg gruel.** 1. Beat yolk of one egg with one tablespoonful of sugar, pour a cupful of boiling water over it; add the beaten white, with any desired seasoning. Milk may be used instead of water. 2. Boil eggs until they are as hard as possible; mash the yolks smooth, as for salad dressing, and thicken boiling hot milk with them, adding a little salt.

**Cream of Cauliflower soup.** Heat one pint of chicken or veal stock, one pint of milk, and half a cup of sweet cream. When boiling, thicken with one tablespoon of fine whole wheat flour, add salt

ria mauksi. Keitä puoli kukkakaa-  
lia vedessä suolan kanssa noin 20  
minuuttia. Leikkaa kukkain ylä-  
osat keittoosi heittäen varret pois.  
Pane kaalia tarpeeksi saadaksesi so-  
pan kyllin sakeaa.

**Simpukkasoppa.** Hakkaa hienoksi  
painty pyöreitä kuorituista simpu-  
koita, pane ne pataan ja paintti vet-  
tä päälle; kiehumaan ruvetessa lisää  
painty maitoa ja kiehuta taas,  
mausta voilla, pippurilla ja suolalla.  
Kaksi hienoksi jauhettua korppua  
(crackers) on pantava sekaan ennen  
kun viedään pöydälle.

**Kananlihaliemi.** Leikkele neljäs-  
osa kanaa pieniksi paloiksi, ota nah-  
ka ja rasva pois, lisää paintti kyl-  
mää vettä, peitä ja anna kiehua hil-  
jalleen kunnes vesi on kuivunut  
puoliksi. Siivilöi ja vie ruoaksi läm-  
pimänä ruskeaksi paahdetun voilei-  
vän kanssa. Lisää suolaa tarpeen  
mukaan.

**Päiväsoppa.** Puoli kannua tomee-  
toja, viisi tai kuusi kylmää, keitet-  
tyä tai paistettua perunaa, puoli si-  
pulia, yksi sellerin varsi tahi muu-  
tamia latvoja. Keitä kunnes kasviki-  
set ovat hyvin pehmeitä. Survo har-  
van siivilän läpi, lisää pippuria, suo-  
laa ja hyppysellinen sokeria. Ennen  
pöydälle vientiä kaada kuppi kuu-  
maa maitoa, johon on liuotettu sitä  
ennen hyppysellinen suolaa. Seulo  
päälle hiukan kuivaa leivän murua.

**Lammassoppa.** Ota lampaan lihan  
keittovesi, noin kolme kvarttia, puo-  
li kupillista halottuja Englannin  
herneitä puhtaaksi pestyinä, pieni  
sipuli, ja keitä niitä hiljaisella tulel-  
la kolme tuntia, lisäten vähän vettä  
kun entinen kuivuu. Ennen tulelta  
ottoa pane suolaa ja pippuria maus-  
timeksi.

**Lintusoppa.** Ota minkä linnun hy-  
vänsä, varsinkin kalkkunaa, jään-  
nökset ja luut, pane ne pataan pal-  
jon veden sekaan, keitä koko aamu-  
päivä lisäten uutta vettä, jos tarvit-  
see, ja päivällisaikana huomaat ih-  
meeksesi kuinka hyvää soppaa sinul-  
la on; mausta suolalla ja pippurilla.

**Papusoppa.** Pane kvartti papuja  
haaleaan veteen likoon yöksi. Pane  
ne tullele seuraavana aamuna gallo-  
naan kylmää vettä ja pane sekaan  
pari naulaa suolattua läskiä. Kie-  
huta hiljalleen noin kolme tuntia ja  
pane sitten vähän pippuria sekaan.  
Paras on panna vielä mausteeksi  
yksi sellerin pää. Siivilöi ja vie

and white pepper to taste. Cook  
half a cauliflower in boiling salted  
water about twenty minutes. Cut  
off the little flowerets, using none  
of the stalk; put in enough to  
thicken the broth.

**Clam soup.** Chop fine a pint of  
round clams; put in a stewpan with  
a pint of water, and when it boils  
add the same amount of milk and  
boil up again; season with butter,  
pepper and salt, and two crackes  
rolled fine are to be put in when  
the soup is dished.

**Chicken tea.** Cut a quarter of a  
chicken in small pieces, take off the  
skin and remove all the fat, add  
to it a pint of cold water; cover  
it, and let it simmer till reduced  
one-half. Strain it and serve warm  
with toast lightly browned. Add  
salt to suit.

**One day soup.** Half a can of to-  
matoes, five or six cold boiled or  
baked potatoes, half an onion, one  
stalk of celery or a few celery tops.  
Boil all together until the vege-  
tables are very soft. Put through  
a colander, add pepper and salt, and  
a pinch of sugar. Just before serv-  
ing pour in a cup of hot milk  
with a pinch of soda dissolved in  
it. Sift over the top a few very  
dry bread-crumbs.

**Mutton soup.** Take the water  
that remains in the steamer after  
the mutton is cooked; there should  
be about three quarts; add one-  
half cup English split peas, nicely  
washed, one small onion, and cook  
gently three hours, adding a little  
more water if it cooks away much.  
Before taking from the fire, add  
salt and pepper to taste.

**Poultry soup.** Take the carcass  
and bones of any poultry, turkey  
particularly, and put in a kettle  
with plenty of water, and boil all  
the forenoon, filling up with hot  
water if necessary, and at dinner-  
time you will find to your sur-  
prise a most savory soup; season  
with salt and pepper.

**Bean soup.** Put one quart of  
beans to soak overnight in luke-  
warm water, put over the fire next  
morning with one gallon cold water  
and about two pounds salt pork.  
Boil slowly about three hours, add  
a little pepper. It is better to shred  
into it a head of celery. Strain

pöytään pannen lemonin viipale kul-  
lekin lautaselle.

**Julienne-soppa.** Pane munan ko-  
koinen pala voita soppakattilaan,  
liikuta kunnes on sulanut, paista  
siinä kolme sipulia ja pane sitten  
kolme kvarttia hyvää lihan lientä,  
suolaa, pippuria, muskottikukkaa ja  
sellerin siemeniä, kaksi pienittyä  
porkkanaa, pari hienoksi hakattua  
pientä naurista, painitti kuivattuja  
herneitä, jotka ovat olleet yön li-  
koamassa. Kiehuta kaksi tuntia.

**Kapaturskasoppaa.** Keitä teeku-  
pillinen kapaturskaa kolmessa pain-  
tissa vettä 20 minuuttia, lisää kol-  
me ruokalusikallista jauhoja ja vä-  
hän kuumaa vettä. Kiehuta uudes-  
taan, lisää kaksi pintia maitoa, kie-  
huta taas, pane lopuksi kolme munaa  
keittoon. Munia tulee olla yksi ku-  
takin henkeä kohti.

**Kasvissoppa.** Ota yksi nauris, yk-  
si peruna ja yksi sipuli, silppua ne  
pieniksi, kiehuta kvartissa vettä  
tunnin verran, pane suolaa ja per-  
siljaa mausteeksi, kaada sitten sop-  
pa käristettyjen voileipäin päälle.

**Tomaattisoppa.** Kaada kvartti  
kiehuvaa vettä paintiin kannutomee-  
toja. Kiehuta niitä tunti kunnes tu-  
levat pehmeiksi. Siivilöi vesi pois ja  
pane tulelle. Sekoita niihin teelu-  
sikka soodaa, joka panee sen kuo-  
humaan; kuohuessa kaada päälle  
paintti kiehuvaa maitoa, iso pala  
voita, pippuria ja suolaa. Saota hiu-  
kan korppujauholla ja vie pöydälle.

**Kesäsoppa.** Keitä kahdeksan pe-  
runaa pehmeäksi, kahden munan  
kokoinen pala voita, kiehuta kvart-  
ti maitoa ja toinen vettä sekai-  
sin ja kaada se kiehuvana peru-  
nain päälle ja keitä sitten 1 tunti.

**Yksinkertaista soppaa.** Keitä tuo-  
reita härän tai lampaan luita kol-  
me tuntia, pane suolaa sekaan,  
yhteen gallonaan lientä pane teeku-  
pillinen pestyjä riisiä, pari kolm-  
mausteneilikkaa, kiehuta puoli tun-  
tia, niin se on valmista.

**Okrasoppa.** Pane härän säärilui-  
ta viiteen kvartiin vettä, neljä tu-  
sinaa okria hienoksi viilleltyinä ja  
muutamia tomeetoja. Kiehuta kuusi  
tai seitsemän tuntia, mausta  
suolalla ja punapippurilla.

through a colander and serve with  
slices of lemon to each guest.

**Julienne soup.** Put a piece of  
butter the size of an egg in a soup  
kettle; stir it until melted; fry  
three onions and then put in three  
quarts of good stock, salt, pepper,  
mace and celery seed, two chopped  
carrots, two chopped turnips, a pint  
of dried peas that have been soaked  
in water overnight. Boil two hours.

**Codfish soup.** Boil a teacup of  
codfish in three pints of water for  
twenty minutes; add three table-  
spoonfuls of flour and a little hot  
water; boil up once; add two pints  
of milk, let it boil; add three eggs.  
When served in aureen, add one  
poached egg for each person.

**Vegetable soup.** Take one turnip,  
one potato and one onion; let them  
be sliced, and boiled in one quart  
of water for an hour; add as much  
salt and parsley as is agreeable, and  
pour the whole on a slice of toast-  
ed bread.

**Tomato soup.** Pour a quart of  
boiling water over a pint of canned  
tomatoes. Let them boil for an  
hour, or until they become soft.  
Strain and return to the fire. Stir  
in a teaspoonful of soda; this will  
make it effervesce, and while it is  
still foaming add a pint of boiling  
milk, a large piece of butter, pep-  
per and salt. Thicken slightly with  
cracker-dust and serve immediately.

**Summer soup.** Eight potatoes  
boiled soft, piece of butter size of  
two eggs; boil one quart of milk  
and one quart of water together,  
and pour boiling hot on the soft  
potatoes; strain and then boil half  
an hour in the milk and water.

**Plain soup.** Boil fresh beef or  
mutton bones three hours, salt; to  
one gallon liquid add one teacup  
washed rice, two or three cloves,  
boil one-half hour, and it is done.

**Okra soup.** To five quarts of  
water and a shin of beef add four  
dozen okras, sliced thin, and a  
few tomatoes; boil from six to  
seven hours, and add salt and pep-  
per to taste.

## LIHARUOAT JA LINNUT.

**Ruukkuliha.** Valitse laihaa lihaa,  
hankaa sitä salpetterilla, anna sen

## MEATS AND POULTRY.

**Potted beef.** Choose lean beef;  
rub it over with saltpeter, and let

olla 12 tuntia; suolaa se hyvin meri- ja tavallisen suolan annoksella. Pane se tavallisen isoon astiaan likoomaan veteen ja jätä siihen 4—5 päiväksi. Ota sitten ylös, pyyhi kuivaksi, hiero sitä mustan pippurin jauholla, pane se pannuun ja paista 7 tuntia. Ota ulos kun on kypsä ja anna jäähtyä. Ota sitten pois kalvot ja suonet, survo vahvassa morttelissa pannen mausteeksi muskottia, mausteneilikkaa hienona jauhona ja vähän voisulaa sekä jauhoja. Pakkaa se tiiviisti ruukkuihin ja vala päälle sulatettua voita.

**Ranskalainen härän paisti.** Leikkaa paistit kahden kolmannestuu-  
man paksuiksi viipaleiksi härän reisilihasta, kasta ne voisulaan, levitä sitten kuumalle paistinraudalle ja paahda hiiltien päällä. Kun on lähes kypsä, sirottele päälle pippuria ja suolaa. Valmista sitä ennen hienoksi hakatusta persiljasta ja pehmeästä voista tahdas, vispaa ne sekaisin kermaksi ja kaada lautaselle. Kasta kukin paisti voitahtaaseen ja käännä toinen puoli paistumaan. Muutama pisara lemonin mehua päälle puristettuna tekee paistin maukkaammaksi.

**Kananpoika Vienin tapaan.** Hanki kaksi nuorta keväistä kananpoikaa, kyni, avaa ja puhdistaa ne huolellisesti voittamatta nahkaa. Ota terävä veitsi ja leikkaa kumpikin pitkin päin keskeltä kahtia, riputtele päälle hiukan pippuria ja suolaa, hiero vähän tuoretta salattiiöljyä kuhunkin palaseen ja pyöritä ne yleensä leivän muruista ja munasta tehdyssä tahtaassa, voitele puhtas paistinrauta rasvalla, pane kaikki neljä puoliskaa sille ja paahda hyvällä tulella huolellisesti kunnes ovat kauniin ruskeita. Sitten tulee olla saapuvilla kuuma lautanen, jossa on neljä paahdettua voileipää, pane kanan puolikas kulekin leivälle ja kaada sitten kaiken yli hyvästä kermasta valmistettua valkoista soosia.

**Kanapiirakka.** Kanapiirakoita voidaan laittaa seuraavalla tavalla: Erotta liha kanasta ja leikkele se pieniksi paloiksi. Pane se soosi-pannuun vähän veden tai maidon, voin, pippurin ja suolan kanssa, saota se jauhoilla ja yhdellä munan keltuaisella. Tee taikinasta piirakan kuoria, voitele ne munan-

it lie twelve hours; salt it well with a mixture of bay salt and common salt. Put it into a jar of the requisite size, immerse it in water, and let it remain four or five days. Then take it out, wipe it dry, and rub it with ground black pepper; lay it in a pan, cover it with a crust, and bake seven hours. Take it out when done and let it cool; then pick out the skins and strings, and beat it in a strong mortar, adding seasoning of mace, cloves, and nutmeg, in powder, and a little melted butter and flour. Press it closely into pots, and pour over it clarified butter.

**French beefsteak.** Cut the steak two-thirds of an inch thick from a fillet of beef; dip into melted fresh butter, lay them on a heated gridiron and broil over hot coals. When nearly done sprinkle pepper and salt. Have ready some parsley, chopped fine and mixed with softened butter. Beat them together to a cream, and pour into the middle of the dish. Dip each steak into the butter, turning them over and lay them round on the platter. If you desire, squeeze a few drops of lemon over, and serve very hot.

**Chicken Viennese style.** Procure two very young spring chickens, pluck and draw them carefully, without injuring the skin. Take a very sharp knife and cut each exactly in two; sprinkle with a little pepper and salt, rub a little fresh salad-oil over each piece, and thoroughly egg and bread-crumbs them. Rub a little suet on a clean gridiron, place it over a very clear fire, with the four pieces of chicken, broil them very carefully until of a nice brown color; then having ready a hot dish, with four pieces of toasted bread on it, lay half a chicken on each piece of toast, and pour over all a good white sauce, which must be made with a little raw cream.

**Chicken patties.** Chicken patties are made by picking the meat from a cold chicken and cutting it in small pieces. Put it in a saucepan with a little water or milk, butter, pepper and salt. Thicken with a little flour and with the yolk of one egg. Line some patty-pans with crust, not rich and yet not tough, rub them over with the white of the egg, and bake. When done, fill with

valkuaisella ja paista. Valmiiksi tultua täytä kanan lihalla ja lähettä pöydälle kuumina. Leikkaa kuoresta pyöreitä kakkuja kanneksi piirakoille ja paista tavallisessa paistinpannussa. Tämän tekemisessä on niin vähän vaiivaa että huvi, kun jokainen lapsi saa oman piirakkansa, korvaa sen runsaasti.

**Voideltu kana.** Leikkaa kana auki selkäpuolelta, levitä se paistinpannuun, kaada kuppi vettä päälle, pane uuniin hautumaan kunnes se alkaa pehmetä, ota sitten ulos ja mausta suolalla ja pippurilla, sekoita puolitoista ruokalusikallista jauhoja ja yksi ruokalus. voita sekaisin, levitä se kanan päälle, pane uuniin takaisin, haudo hyvin, ja kun se on pehmeä ja kauniin ruskea, ota pois pannusta; sekoita pannussa olevaan soosiin kuppi jauhoilla saotettua maitoa, pane pannu tulelle, anna sen kiehua hyvin ja kaada sitten kanan päälle. Hienoksi hakattu persilja on hyvää maustetta soosiin.

**Hakattu lampaan liha ja puolivat munat.** Hakkaa lampaan liha hienoksi ottaen pois kaikki kalvot ja suonet. Pane pannuun pieni pala voita, yksi tai kaksi sipulila, hiukan persiljaa ja yksi tarraگون (eräs maustekasvi) lehti, kaikki hienoksi hakattuna; paista ne hyväksi voissa, lisää sitten tarvittava määrä lihan lientä, pippuria ja suolaa mauksi, ruokalusikallinen jauhoja veteen sekoitettuna. Liikuttele kaiken aikaa ja kun soosi on sileätä ja hyvin kiehuva, pane siihen hakattu lampaan liha ja kuumenna se hyvin, mutta älä kiehuta, sillä se muuttuu kovaksi. Kaada asetille ja vie pöydälle, pantuasi päälle muutamia puolikokiksi paistettuja muna.

**Vasikkakyljykset tomaattien kanssa.** Pese kaksi tai kolme naulaa vasikan kylkilihaa, mausta se suolalla ja pippurilla. Kuumenna pannussa vähän rasvaa ja voita, pane liha siihen ja paista ruskeaksi molemmin puolin. Kun on valmis, pane lautaselle. Ota sitten tarpeellinen määrä tomaatteja, mausta ne pippurilla ja suolalla, kaada tomaatit pannuun soosiin sekaan, sekoita niitä hyvin ja kaada sitten kyljyksien päälle sekä vie pöydälle.

the chicken, and send to the table hot. Cut out round cakes of the crust for the tops of the little pies, and bake on a common baking tin. It is very little trouble to do this, and the pleasure afforded each child by having a little chicken pie of his own amply pays the right-minded cook.

**Smothered Chickens.** Cut the chickens in the back, lay them flat in a dripping-pan, with one cup of water; let them stew in the oven until they begin to get tender; take them out and season with salt and pepper; rub together one and one-half tablespoonfuls of flour, one tablespoonful butter; spread all over the chickens; put back in the oven, baste well, and when tender and nicely browned, take out of the dripping-pan; mix with the gravy in the pan one cup of thickened milk with a little flour; put on the stove and let it scald up well and pour over the chickens; parsley, chopped fine, is a nice addition to the gravy.

**Minced mutton with poached eggs.** Mince the mutton small, taking out all skin and sinew. Put into a stew-pan a small piece of butter, with one or two onions, some parsley, and a sprig of tarragon, all chopped fine, and let them fry well in the butter; then add sufficient stock for the quantity of meat; pepper and salt to taste, a little browning if needed for the color, and a tablespoonful or more flour, mixed in a little stock or water. Stir constantly, and when the sauce is smooth and well boiled, add the minced mutton and warm it through, but do not let it boil, or it will be hard. Pour it upon a dish, and serve it with some nicely poached eggs on the top.

**Veal cutlets with tomatoes.** Wash two or three pounds of cutlets, and season them with salt and pepper. Have some lard and butter hot in a pan; put them in and fry brown on both sides. When done, take it up on a plate. Have a quarter-peck of tomatoes ready; drain and season them with pepper and salt. Pour the tomatoes into the pan with the gravy, and stir them well together. Pour them over the cutlets, and serve.

**Utare.** Lyöppää ne suolan kanssa kiehuvassa vedessä, ota pois suoniset osat. Pane ne sitten kylmään veteen hetkeksi. Kuivaa ne sen jälkeen pyyhliniinalla, kasta munaan ja leivän mureniin ja paista ruskeiksi voissa. Valmiina pane asetille, kaada paistinnuun iso kupillinen tuoretta kermaa, vähän suolaa ja pippuria sekä hiukan vihreää persiljaa hienonnettua. Pölyytä sekaan hieman jauhoja ja kun se kiehuu, kaada seoksen päälle ja lähetä ne kuumana pöydälle.

**Virginian kanapaisti.** Puhdista ja pane paistumaan pannuun puoli naulaa suolaista läskiä kunnes rasva on siitä lähtenyt tarkasti. Leikkele kana kappaleiksi, liota sitä puoli tuntia suolavedessä, pyyhi kuivaksi, mausta pippurilla, pyöritä jauhoissa ja kuumassa rasvassa, kunnes kukin pala on tumman ruskea. Ota pois ja pane toistaiseksi lämmitysuuniin. Kaada soosiin kupillinen maitoa, puolikerma on parempaa, saota se lusikallisella jauhoja, lisää lusikallinen voita ja hienonnettua persiljaa, kiehuta ja kaada kuuman kanan päälle tahi jollei kermasoosia tahdota, vie pöydälle paistettujen persiljakimppujen kanssa. Tähän kuuluu myös paljaaltaan keitettyjä riisiä.

**Liharullat.** Ota jäännökset kylmästä, keitetystä tai paistetusta härän lihasta, mausteeksi suolaa, pippuria ja hienoksi hakattuja mausteluohoja; tee piirakkataikina. Hakkaa liha joksikin hienoksi jättäen sekaan sen omaa rasvaa, pane sekaan pippuri, suola ja ruohot, pane tuo kaikki taikinarullan sisälle ja paista noin puoli tuntia tai vähän enempi, jos rulla on iso. Liha-piirakoitakin voi tehdä kylmästä lihasta mainitulla tavalla.

**Vasikan kylkipaisti.** Kylkilihat pitää leikata niin sievästi kuin mahdollista noin kolmen neljännestuuman paksuisiksi; niitä pitäisi ennen paistamista hakata hakkurin lappeella, jollei ole oikeaa piiskausrataa. Sitten paistetaan ne vaalean ruskeiksi ja lähetetään pöydälle reunustettuna persiljalla ja hienoilla kauniiksi paahdetuilla läskiviipaleilla. Edullista on myöskin peittää ne ennen kypsyttämistä munankeltuaisella ja varistella päälle murennettua leipää.

**Sweetbreads.** Scald them in salt and water, and take out the stringy parts. Then put them into cold water for a few moments. Dry them in a towel, dip in egg and crumbs, and fry brown in butter. When they are done take them on a dish, pour into the frying-pan a large cup of sweet cream, a little pepper and salt, and a little green parsley chopped fine. Dust in a very little flour, and when it boils up pour it over the breads, and send to the table hot.

**Virginia fried chicken.** Dice and fry one-half pound of salt pork until it is well rendered. Cut up a young chicken, soak for half an hour in salt and water, wipe dry, season with pepper, roll in flour and fry in hot fat until each piece is of a rich brown color. Take up and set aside in a warming closet. Pour into the gravy one cup of milk—half cream is better, thicken with a spoonful of flour, and add a spoonful of butter and chopped parsley; boil up and pour over the hot chicken, or, if preferred, serve without the cream gravy, with bunches of fried parsley. Plain boiled rice should accompany this.

**Beef rolls.** The remains of cold roast or boiled beef, seasoning to taste of salt, pepper and minced herbs; puff paste. Mince the beef tolerably fine, with a small amount of its own fat; add a seasoning of pepper and salt, and chopped herbs; put the whole into a roll of puff paste and bake for half an hour, or rather longer, should the roll be very large. Beef patties may be made of cold meat by mincing and seasoning beef as directed above, and baking in a rich puff paste in patty tins.

**Veal cutlets.** The cutlets should be cut as handsomely as possible, and about three-quarters of an inch in thickness; they should, before cooking, be well beaten with the blade of a chopper, if a proper beater be not at hand; they should then be fried a light brown and sent up to table, garnished with parsley, and rolls of thin-sliced, nicely-fried bacon; they are with advantage coated previously to cooking with the yolk of an egg, and dredged with bread crumbs.

**Kanan paisti a la Mode.** Kyni, avaa ja puhdistaa nuori kananpoika, pese ja pyyhi kuivaksi, mausta suolalla ja pippurilla. Tee sievä pastejataikina, rullaa se tuuman paksuiseksi levyksi, kiedo kana siihen ja kääri vaatteeseen. Keitä sitten tunti tai pari, linnun koon mukaan. Valmista kastin: ruokalusikallinen jauhoja, saman verran voita ja tarpeeksi kiehuvaa vettä saadaksesi vetelää. Pane kananpoika asetille ja kaada kastin sen päälle. Reunusta persiljan tai sellerin lehdistä sekä kovaksi keitetyn munan viipaleilla.

**Körri (Curry).** Ota kylmää kanan, kalkkunan tai karitsan lihaa, leikkele pieniin palasiin, pane paistinpannuun painttiin kiehuvaa vettä, anna hautua hetken, ota sitten liha ulos, saota soosi jauhoilla, lisää teelusikallinen körrijauheita, pippuria ja suolaa maustimeksi, ja kiehuta taas. Keitä kypsäksi ja kuivaksi kokonaisia riisiä, pane sitä ympärille ulkopuolelle asetilla ja pane liha keskelle, kaada soosi lihan päälle, ei riisin, ja vie pöydälle.

**Lehman maha Lyonin tavalla tomeeton kanssa.** Tämä hyvin taloudellinen ruokalaji, helposti kunkin perheen saatavissa, on erittäin hienoa. Ota kaksi naulaa puhdistettua ja keitettyä lehman maha, leikkele pieniksi parin tuuman pituisiksi viipaleiksi ja pane ne paistinpannuun. Keitä puolikypsäksi ja kaada ensimmäinen vesi pois; hakkaa pieni sipuli hienoksi ja anna kaiken hautua sitten 20 minuuttia, lisää puoli teekupillista saoketta ja sekoita sitten joukkoon puoli kannua tomeettoa. Mausta suolalla ja pippurilla. Tämä ruokalaji on tullut hyvin yleiseksi tämän maan ravintoloissa.

**Keitetty suolainen härän liha.** Tämä tulee parasta keittämällä paljossa vedessä ja kun on hyvin kypsytetty, jättämällä jäähtymään samaan veteen, jossa keitettiin. Nosta pata pois tulta ja anna sen jäähtyä. Tuo tekee lihan nuoreammaksi, mehukkaammaksi ja makeammaksi kuin jos liha otetaan pois kuumana. Kinkku, kieli j. n. e. pitäisi keitettävän samalla tavalla.

**Keitetty kaniini.** Hyvin puhdistettuna pane se pataan upoksiin kylmään veteen, pane puoli teeku-

**A la Mode chicken.** Pick and draw a fine young chicken, wash and wipe dry and season with salt and pepper. Make a nice pastry, roll out an inch thick; wrap the chicken in it, tie in a cloth, and boil an hour or two according to the tenderness of the fowl. Make a dressing of one tablespoonful of flour, one of butter, and sufficient boiling water to make a smooth paste. Place the chicken on a dish, and pour the dressing over it, garnish with parsley or celery leaves and a hard-boiled egg, cut in slices.

**Curry.** Take cold chicken, turkey or cold lamb, cut it in small pieces, and put in a frying-pan with about a pint or more boiling water; let it stew a few moments, then take the meat out, thicken the gravy with a little flour, add a teaspoonful of curry powder, pepper, and salt to taste, and let it boil up once: have some rice boiled whole and dry; put it around the outside of the platter, and in the center put the meat; throw the gravy over the meat, not the rice, and serve.

**Tripe a la Lyonnaise with tomatoes.** This economical dish, which is in the reach of every family, is very fine. Take two pounds of dressed and boiled tripe cut into small strips two inches long and put into a sauce-pan. Parboil and drain off the first water; chop a small onion fine and let all stew twenty minutes; add half a teacup of thickening and then stir in half a can of tomatoes. Season with salt and pepper. This dish has become very popular in all the hotels throughout the country.

**Boiled corn beef.** This is much improved if cooked in plenty of water, and when thoroughly done, left until cold in the same water that it was boiled in. Lift the pot off the fire, and let pot, water, and meat grow cold together. This will make it much more moist and juicy, beside tender and sweet, than if taken out hot and all the moisture in it dried out by standing and steaming until it grows cold. Hams, tongues, etc., should be cooked in the same way.

**To cook a rabbit.** When nicely dressed lay it in a pan and cover with cold water, and add half a

pillista suolaa sekaan ja anna liota yön yli. Aamulla kaada vesi pois, peitä kaniini yltymäri sisältä ja ulkoa kuivilla maissijauhoilla ja anna sen seistä kunnes on aika alkaa keittämään päivällistä. Silloin huuhdo se vedellä, leikkele palasiksi ja keitä puolikypsäksi vähän suolan kanssa, ota sitten pois, pyöritä maissijauhoissa ja paista kauniin ruskeaksi. Puolikypsäksi keittäessä voi lisätä makua päälle pannuilla sipulin viipaleilla, jos niin haluttaa.

**Palvattu liikkiö (siankinkku).** Tee paksu tahdas jauhoista (ei keitetty) ja peitä kinkku sillä, luut ja kaikki, pane jalkapannuun tai muuhun astiaan, joka on ainakin tuuman irti unnin pohjasta, ja paista kuumassa uunissa, jos kinkku on pieni, 15 minuuttia naulaa kohti on riittävä, vaan jos iso, 20 minuuttia kutakin naulaa kohti. Uunin tulee olla kuumia sisälle pantaessa. Tahdas muodostuu kovaksi kuoreksi kinkun ympäri ja nahka lähtee irti kinkusta sen mukana. Koeta tätä keinoa, niin et koskaan paista sian reittä toisella tavalla.

**Vasikanlihahakkelus ja munat.** Ota paistetun vasikanlihan jäännökset, leikkele pois kaikki ruskettuneet osat ja jauha se hyvin hienoksi, kääristä sipuli tai kynsilaukka hienoksi hakattuna paljossa voisulassa; kun se on oljenkeltaista, lisää runsas hyppysellinen jauhoja ja hiukan lihalientä, pane sitten jauhettu liha siihen sekä vähän hakattua persiljaa, pippuria ja suolaa ynnä neilikkaa mausteeksi. Sekoita hyvin, lisää lihalientä, jos tarpeen, ja kuumenna seosta hiljalleen tulen vieressä. Lopuksi tipahuta muutama pisara lemonin nestettä sekaan. Vie pöytään voissa ruskeutettujen leipäpalasten kanssa ja pane puolipehmeiksi paistetut munat päälle.

**Ruodittu kana.** Tämä on oivalinen ulkoilmajuhlissa. Ota ensiksi rintaluun ulos, sitten selkäruoto terävällä veitsellä ja viimeksi sääriluut. Pidä nahka rikkomattomana ja lykkää reisilihat sisälle. Täytä kupu vuorottailla kerroksilla puolikypsäksi keitettyä kieltä ja hienoksi hakattua vasikan lihaa, linnun maksaa, hienoja läskin viipaleita tahi jotain hyvänmakuista ainetta, neulo sitten lintu kiinni ja valmista kuten tavallista.

teacup salt and soak overnight; in the morning drain off water and cover the rabbit inside and out with dry corn meal, and let stand till time to cook for dinner; then rinse, cut up and parboil in slightly salted water until tender; take out, roll in corn meal and fry a nice brown; an onion sliced and laid over it while parboiling is an improvement for those who like the flavor.

**Baked ham.** Make a thick paste of flour (not boiled) and cover the ham with it, bone and all; put in a pan on a spider or two muffin rings, or anything that will keep it an inch from the bottom, and bake in a hot oven. If a small ham, fifteen minutes for each pound; if large, twenty minutes. The oven should be hot when put in. The paste forms a hard crust around the ham and the skin comes off with it. Try this, and you will never cook a ham in any other way.

**Minced veal and eggs.** Take some remnants of roast or braised veal, trim off all browned parts, and mince it very finely; fry a shallot, or onion, chopped small, in plenty of butter; when it is a light straw-color add a large pinch of flour and a little stock, then the minced meat, with chopped parsley, pepper, salt and nutmeg to taste, mix well, add more stock if necessary, and let the mince gradually get hot by the side of the fire; lastly, add a few drops of lemonjuice. Serve with sippets of bread fried in butter round, and the poached eggs on top.

**Boned chicken.** This is nice for picnics. First take out the breast-bone, then remove the back with a sharp knife, and next the leg bones; keep the skin unbroken, and push within it the meat of the legs. Fill the body with alternate layers of parboiled tongue, veal forcemeat, the liver of the fowl, thin slices of bacon, or aught else of good flavor; then sew up and truss as usual.

**Kyyhkyspiirakka.** Reunusta vati hienolla piirakkataikinalla, pane vasikkakotletti (tai hieno reisi-paisti) hienoiksi viipaleiksi leikeltynä vadin pohjalle, mausta suolalla, cayennepippurilla, muskottipähkinällä tai hakatulla muskotilla; pane niin monta kyyhkysenpoikaa kuin astiaan sopii edellämäinitun mausteen kanssa ja välipaikkoihin muutamia kovaksi keitettyjä munankeltuaisia, pane voita päälle, täytä astia hyvällä soosiaineella, tee taikinasta kuori päälle, siloita se munan keltuaisella ja paista.

**Lammaskyljykset Portugalin tapaan.** Leikkaa kylkipalat, paista puolikypsiksi sipulin, hienoksi hakatun persiljan ja kahden laakerinlehden kanssa, mausta pippurilla ja suolalla, pane sitten hienoksi jauhettu täyteliha valkoiselle paperille, pane kyljykset sen päälle, kierrä paperi kaiken ympärille, jättäen aukon luille. Palvaa hienolla tulella. Tarjoa robertsoosin kanssa tahi, jos tekee kyljykset mehukkaiksi, käytä hiukan muuta kastetta.

**Mahasylikirauhas-palloja.** Keitä puolikypsiksi kaksi vasikan mahasylikirauhasta, leikkele ne pieniin palasiin, 12 ruokasienen kanssa, pane puolitoista unssia voita soosipannuun, sulaa, sekoita kaksi unssia jauhoja sekaan ja keitä kypsäksi, kaada neljäsosa pientä lihalientä sekaan, kiehuta, lisää joukkoon hakatut rauhaset ja sekoita tulella kunnes ovat läpi kuumenneet; ota pois tulelta, lisää kaksi vispattua munankeltuaista, pane taas tulelle kuumenemaan kiehattamatta, anna kylmetä ja muodosta palloiksi, pyöritä ne korppumuruissa, kasta sitten piestyyn munaan, sitten taas korppumuruihin ja paista rasvasulassa.

**Kana- ja läskipiirakka.** Leikkele kaksi kananpoikaa kappaleiksi, mausta ne suolalla ja pippurilla, lisää vähän hienonnettua muskottia, ruokalusikallinen hienoksi hakattua ruokasientä; tee sitten palloja jauhetusta lihasta ja koviksi keitetystä munankeltuaisista, pane ne asetille kananpalasten väliin sekä muutama viipale laihaa kinkkua sekaan, lisää vettä, jossa on sieni keitetty, peitä se piirakkataikinalla ja paista.

**Hienonnettu liikkiö.** Leikkaa iso pala keitetyn kinkun vahvimmaasta osasta, erota pois läski, jauha liha-

**Pigeon pie.** Border a dish with fine puff paste, lay a veal cutlet (or tender rump steak) cut in thin slices at the bottom of the dish; season with salt, cayenne, nutmeg, or pound mace. Put as many young pigeons as the dish will contain, with seasoning as above, and in the interstices the yolks of some hard-boiled eggs; put some butter over them, fill up with good gravy, cover with paste, glaze with the yolk of an egg, and bake.

**Mutton cutlets in the Portuguese way.** Cut the chops, and half fry them with sliced shallot or onion, chopped parsley, and two bay leaves; season with pepper and salt; then lay a forcemeat on a piece of white paper, put the chops on it, and twist the paper up, leaving a hole for the end of the bones to go through. Broil on a gentle fire. Serve with sauce Robert; or, as the seasoning makes the cutlets high, a little gravy.

**Sweetbread croquettes.** Parboil two pair of sweetbreads, cut in small pieces, with a dozen mushrooms; put one and a half ounces of butter in a saucepan, let bubble, and stir in two ounces of flour; mix and cook till done; then pour in a gill of soup stock, let boil, add the chopped sweetbreads, and stir over the fire until thoroughly heated, take from the fire, add the beaten yolks of two eggs, return to the fire long enough to set without boiling; let cool and form into croquettes, roll in cracker crumbs, then dip in beaten egg, then in the crumbs again, and fry in boiling lard.

**Chicken and ham pie.** Cut two chickens into joints, season them with salt, pepper and cayenne, little powdered mace, and a tablespoonful of chopped mushrooms; then make balls of force-meat and the hard-boiled yolks of eggs, and lay them in the dish between the joints of chicken, with a few slices of lean ham in between, and add a little water with a mushroom boiled in it, cover with puff-paste, and bake.

**Grated ham.** Cut a large piece ham, trim off the fat, grate the lean part and put in the center of a platter. Slice small bits of

osa hienoksi, pane se asetin keskelle. Leikkele läski pieniksi paloiksi ja pane se reunuksille hienon sallatin kanssa ja tarjoa illalliseksi tai välipalaksi. Kun sallattia ei ole saatavissa, pane ympärille hienoja lemonin viipaleita.

**Paistettu lihapulla.** Hakkaa hienoksi laihaa raakaa lihaa, kuten makkaraa varten, mausta suolalla, pippurilla ja sipulilla; muodosta litteitä pullia muna- ja leivänmuru-seoksessa ja paista rasvassa. Täksi kelpaa mikä liha hyvänsä, mutta erittäin hyvää tulee härän lihasta, eikä tarvitse käyttää siksi parasta osaakaan. Anna rasvan juosta pois siivilän läpi, survo perunoita hienoksi, joiden päälle panet pullat ja tarjoat.

**Vasikkaskalloppi.** Pane kerros kylmää hakattua vasikan lihaa voilla voidellulle asetille, mausta suolalla, pippurilla ja voilla, sirota sen päälle kerros hienoksi jauhettua korpua ja kaada päälle vähän maitoa kostukkeeksi, pane taas kerros vasikan lihaa j. n. e. Kun astia on täynnä, kostuta hyvin soosilla ja lämpimällä vedellä, pane lautanen peitoksi ja paista. Ota peite pois 10 minuuttia ennen kypsymistä, että pinta ruskettuisi.

**Häränlihipiirakka.** Leikkele puolitoina naulaa härän lihaa pieniksi, kaada päälle puoli kupillista vettä, kolme teelusikallista lientä, kolme kovaksi keitettyä munaa pieninä paloina, paintti oistereita, suolaa, pippuria ja nelikkää. Sivele paistinastia voilla, pane seos siihen, peitä paksulla korpputaikinalla ja paista kauniin ruskeaksi.

**Kalkkunahakkelus.** Erotta kalkkunan liha luista, leikkele pieniin palasiin, sekoita kaksi kuppia niitä kahteen kuppiin valkoista soosia, mausta makusi mukaan; tee kalkkunan täyteaineesta sieviä kakkuja, paista ja pane ne hakkeluksen ympärille asetille.

**Lintuhakkelus.** Leikkele kylmää linnun liha pieniksi. Pane puoli painttia hyvää lihalientä paistinpannuun, hiukan suolaa, pippuria ja nelikkää sekaan, saota voilla ja jauhhoilla, kiehuta; pane sitten linnun liha siihen lämpenemään, tarpeeksi hauduttua; vie pöytään ja tarjoa hakkeluksen päälle pantujen puolikovain munain kanssa. Pane keskelle muutamia persiljan lehtiä

the fat and lay them around the edge with some tender lettuce hearts and serve for supper or lunch. When lettuce is not easily obtained border with thin slices of lemon. Circles of pickled beets are not an unattractive garnish.

**Fried meat cakes.** Chop lean raw meat, as you would for sausage, season with salt, pepper and onion; shape into flat cakes, dip the cakes in egg and bread-crumbs, and fry in dripping. Any meat may be used for this dish, but it is particularly nice of beef, and the finest portions need not be put to this use. Drain on a strainer; have ready a dish of nicely mashed potatoes, on which put your beef-cakes, and serve.

**Veal scallop.** Put a layer of cold chopped veal in a buttered dish; season with salt, pepper and butter; then strew over it a layer of finely powdered cracker, and pour over a little milk to moisten it; add another layer of veal and so on. When the dish is full, wet well with gravy and warm water, cover with a tin plate and bake. Remove the cover ten minutes before it is done to let it brown.

**Beefsteak pie.** Cut a pound and a half of a beefsteak into small pieces, and put with it half a cup of water, three tablespoonfuls of catsup, three hard-boiled eggs cut in pieces, a pint of oysters, salt, pepper, and nutmeg. Butter a baking dish, fill it with this, cover with a rather rich biscuit dough, and bake to a good brown.

**Turkey hash.** Remove the meat from the bones of a turkey and cut it into neat bits; stir two cups of this into two cups of white sauce; season to taste; make the stuffing of the turkey into neat cakes, fry them, and arrange them on the dish around the hash.

**Hashed fowl.** Take the meat from a cold fowl and cut it in small pieces. Put half a pint of well-flavored stock into a stew-pan, add a little salt, pepper and nutmeg, and thicken with some flour and butter; let it boil, then put in the pieces of fowl to warm; after stewing sufficiently, serve with some poached eggs laid on the hash, with a sprig of parsley in the

ja reunusta asetti paistetuilla leipäpalasilla.

**Palvattu kana.** Leikkele kylmä kana kappaleiksi ja voitele kukin niistä munankeltuaisella, sekoita yhteen vähän leivän muruja, pippuria, suolaa, neilikkaa, hienonnettua lemonin kuorta ja persiljaa, peitä kanan kappaleet seoksella ja paista. Saota hyvää lientä jauhoilla soosiksi, pane sekaan kayennepippuria ja ruokasienen jauhetta sekä hiukan lemonin mehua ja tarjoa tämä kastikkeena kanan kanssa.

**Poistaa kalanmaku metsänriistasta.** Kuori tuore sitruuna (lemoni) huolellisesti rikkomatta sisäpuolista hienoa valkoista kuorta; pane se villiankan sisälle ja jätä sinne 48 tunniksi, niin kaikki kalainen metsänriistassa oleva ilkeä maku katoaa. 12 tunnin perästä voi ottaa lemonin pois ja panna uuden sijaan. Noin käytetty lemoni ottaa epämiellyttävän maun pois kaikesta lihasta ja riistasta.

**Kananpaistikakkuja.** Leikkele kylmää kuorta kanan lihaa sieviksi paloiksi, seisota niitä hetkinen lemonin mehusta, suolasta ja pippurista tehdyssä seoksessa. Tee tahdas maidosta, munista, jauhoista ja suolasta, sekoita lihapalat siihen ja paista sitten rasvasulassa, pannen kappaleen kanan lihaa joka luskalliseen tahdasta. Tarjoa kuumana, ensin kumminkin valuttaen rasva tarkasti pois. Reunusta asetti persiljalla.

**Kanapallot.** Kaksi vasikan mahasykirauhasta keitettynä, teekupillinen keitettyä kanaa hienoksi hakattuna, yksi keitetty sipuli, teekupillinen kiehutettua leipä- ja maitoseosta, neljäsosa naulaa voita, suolaa ja pippuria. Hakkaa kana ja sylkirauhaset hienoksi, sekoita muut osat hyvin sekaisin, muodosta palloiksi, kasta ne munankeltuaiseen ja sitten korppujauheeseen; paista ruskeiksi rasvasulassa.

**Uusi keino keittää kanaa** on kun keittää sen ensin puolikypsäksi ja paistaa sitten muutamia minuutteja rasvassa (lard). Tämä on mainion hyvät vaihdos ruoan laitossa, mutta ei sentään kokonaan tarvitse hylätä tavallista voissa paistamisen keinoa. Hyvää soosia saadaan sille, kun lisätään maitoa ja jauhoja siihen, jossa kana paistettiin.

center, and garnish round the plate with pieces of fried bread.

**Chicken fried.** Cut some cold chicken into pieces and rub each with yolks of eggs; mix together some bread crumbs, pepper, salt, nutmeg, grated lemon-peel and parsley; cover the pieces of chicken with this and fry them. Thicken some good gravy by adding flour, and put into it cayenne pepper, mushroom powder or catsup, and a little lemon juice, and serve this with the chicken as sauce.

**To remove fishy taste from game.** Pare a fresh lemon very carefully without breaking the thin white inside skin, put inside a wild duck and keep it there forty-eight hours, and all the fishy taste so disagreeable in wild fowl will be removed. Every twelve hours remove the lemon and replace with a fresh one. A lemon thus prepared will absorb unpleasant flavors from all meats and game.

**Chicken fritters.** Cut into neat pieces some tender cold chicken and let them stand awhile in a mixture of lemon juice, salt and pepper. Make a batter of milk, egg, flour and salt, stir the chicken into it, and then fry in boiling lard, putting one bit of chicken in each spoonful of batter. Serve very hot, taking care to drain the fat off well. Garnish with parsley.

**Chicken croquettes.** Two sweetbreads boiled; one teacup of boiled chicken, hashed; one boiled onion, one teacup of boiled bread and milk, quarter pound butter, salt and pepper. Chop chicken and sweetbreads very fine, mix in well the other ingredients, shape into rolls, then dip in the yolk of an egg, then in cracker dust; drop into boiling lard and fry brown.

**New way of cooking chickens.** A new way of cooking chickens is to parboil them and then drop them into hot lard, a la doughnuts, and fry a few minutes. This will serve to make variety in the bill of fare, but will not wholly take the place of the favorite method of browning in butter. Nice gravy may be made by adding milk and flour to the butter in which chickens have been fried.

**Ranskalainen kanapiirakka.** Leikkaa kananpoika paloihin, leikkele puoli naulaa suolattua laskiä pieneksi, kiehuta molempia yhdessä hiukassa vedessä kunnes ovat lähes kypsiä. Levitä syvälle astialle piirakkataikina, pane liha siihen, mausta suolalla, pippurilla ja hienonnetulla persiljalla, kaada hiukan vettä päälle ja peitä piirakat taikinalla, jonka tulee olla hyvin maustettu, paista 40 minuuttia.

**Suolattu kieli.** Suolavesi kieltä varten tehdään: puolitoista naulaa hyvää suolaa, unssi salpetteria, puolitoista unssia ruskeaa sokeria liuvotetaan kiehuttamalla gallonassa vettä. Vesi jäähdytetään ja liha pannaan siihen. — Suolatun kielen jäännökset tekevät maukkaan ruoan kun ne pannaan pannuun ja puristetaan litteiksi kuin rullattu liha. Paksua lihahyytelöä voi kaataa niiden päälle. Kylmiä kielen kappaleita voi lämmittää aina maukkaaksi ruoaksi, panna keskelle asettia ja kaataa soosia päälle.

**Makea härän paisti.** Kuumenna paistinpannu hyvin kuumaksi, pyyhi liha kuivaksi, pane se pannuun ja kansi päälle tiiviisti; kääntelee usein ja pidä peitettyä. Kun on kypsä, pane soosiin ruokalusikalline kuumaa kahvia, hyväkokoinen pala voita, suolaa ja pippuria mauksi. Kaada se paistin päälle ja tarjoa kuumana.

**Vasikkaomeletti** tehdään hakkaamalla hienoksi vähän kylmää vasikan lihaa ja lisäämällä siihen vispattua munaa. Kylmää keitettyä kinkkua voi hakata hienoksi ja valmistaa samalla tavalla. Vasikan liha ja kinkku yhdessä tekevät myös maukkaan ruoan. Kolme tai neljä ruokalusikallista lihaa on kylmiksi. Hiukan hienonnettua persiljaa pannaan usein sekaan, mutta kasviksia ylimalkaan ei enää käytetä niin paljon kuin ennen keitoissa, vaikka ne tosin lisäävät suloista makua.

**Kieli suolattavaksi.** Isonpuoleisen kielen tarvitsee kiehua vähintään kolme tuntia. Hyvä keino on liottaa sitä yön yli kylmässä vedessä. Keittäessä pane se kylmään veteen ja anna kuumeta hiljalleen. Jotkut muuttavat vettä, kun kieli on puolikypsä. Jos teet sen, kuumentaa uusi vesi kiehuvaan ennen kuin panet kielen siihen.

**French chicken pie.** A tender chicken cut in joints, half pound salt pork cut in small pieces, boil the two together till nearly tender in a little water; line a deep dish with pie-paste, put in the meat, season with salt, pepper and chopped parsley, put in a little water and cover over with the pie-paste, which should be rich; bake forty minutes.

**Pickled tongue.** One and a half pounds of good salt, one ounce salt-peter, one and one-half ounces brown sugar; boil all in a gallon of water. When the water has cooled, put the tongue in it. The remains of pickled tongues are very nice intermixed and placed in a pan and pressed, when they will turn out resembling collared meat. A little thick jelly may be poured into the pan with them. Slices of cold tongue may be warmed into any kind of savory sauce and laid in a pile in the center of a dish, the sauce being poured over them.

**Delicious beefsteak.** Have your frying-pan very hot, wipe the steak dry, place in it and cover tightly; turn frequently and keep covered. When done, add to the gravy one tablespoonful hot coffee, a good sized lump of butter; salt and pepper to taste. Pour over the steak and serve hot.

**A veal omelet.** A veal omelet is prepared by chopping a little cold veal and adding to it the beaten egg. Cold boiled ham may be chopped and added in the same way; also veal and ham together, which is very nice. Three or four tablespoonfuls of meat are enough. A little chopped parsley is sometimes added, but herbs are not now so much used in cooking as formerly; though they are an addition to the flavor.

**How to pickle tongues.** A good sized tongue requires to boil at least three hours. It is a good plan to soak it overnight in cold water. To cook it, put it in cold water and let it come slowly to a boil. Some cooks change the water when it is half done; if this course is taken, be sure that the fresh water is boiling before the tongue is placed in it.

**Paistettu peltoppy.** Voitele linnut hyvin lihavan läskin rasvalla, sido sääret perää vasten kiinni leikkaamatta pois jalkoja; paistaessasi voitele niitä hyvin voislalla. Ne vaativat 20 — 30 minuuttia kypsäkkeen. Soosiksi pane rasvasula soosipannuun, munan kokoinen pala voita, vähän jauhoja ja kuumaa vettä. Anna sen kiehahtaa.

**Valmistaa kylmää lintua.** Ota kylmän linnun jäännökset, ota pois ensin nahka ja sitten luut, jättäen lihan niin isoihin paloihin kuin mahdollista; pyöritä ne jauhoissa ja paista vaalean ruskeiksi voissa, kaada päälle hyvää jauhoista ja voista tehtyä soosia ja tarjoa kuumana paahdetun voileivän kanssa.

**Haudottu maksa.** Leikkele puoli naulaa vasikan maksaa ohuiksi viipaleiksi ja saman verran lihavaa läskiä, pane ensin läskikerros paistinastian pohjalle, sitten maksakerros, riputtele päälle suolaa ja pipuria, leikkele keskikokoinen sipuli ja omena kappaleiksi päälle, peitä kannella ja anna hautua hiljalleen uunissa noin viisi neljännestuntia. Vettä ei tarvita.

**Kuinka liha saadaan mureaksi.** Leikkele paistinlihat päivää ennen parin tuuman vahvuisiksi viipaleiksi, hiero niihin hiukan soodaa, pese puhtaiksi seuraavana aamuna, leikkele tarpeellisen paksuiksi ja valmista mielesi mukaan. Sama keino auttaa linnun ja lampaan lihalle y. m. Koetakaan, kaikki, jotka pidätte hyvänmakuisista, murevista liharuista.

**Maukas illallisruoka.** Jauha tai hakkaa laihaa kinkkua pieneksi, sekoita siihen, munan keltuainen ja hiukan kermaa, pane vähän neilikkaa mausteeksi. Käristä puolen tuuman paksuisia leivän viipaleita kauniin ruskeiksi ja levitä liha kuumana niiden päälle, särje munan keltuainen sen päälle ja paista ruskeaksi uunissa; tarjoa kuumana.

**Höystetty vasikan liha.** Naula hienoksi hakattua vasikan lihaa, mausta kahdella hyväksi vispatulla munalla, ruokaluskallinen voita, teelusik. suolaa ja salviaa. Pane se kakkupannuun, paista tunnin verran. Leikkele viipaleiksi kylmänä.

**Hyvä maku karitsan lihaan kylmänä** saadaan panemalla veteen, jossa se kieuhutetaan, kokonaisia

**Roast partridge.** Lard them well with fat pork; tie the legs down to the rump, leaving the feet on; while cooking, baste them well with butter. They require twenty-five or thirty minutes to cook. To make a gravy, put the drippings into a sauce-pan with a piece of butter about the size of an egg, and a little flour and hot water. Let it boil up once.

**To dress cold fowl.** Take the remains of a cold fowl, remove the skin, then the bones, leaving the flesh in as large pieces as possible; dredge with flour, and fry a light brown in butter; toss it up in a good gravy well seasoned and thickened with butter rolled in flour; serve hot with bits of toasted bread.

**Stewed liver.** Cut up into slices half a pound of calf's liver and the same quantity of fat bacon; put first, a layer of bacon at the bottom of a pie-dish, then one of liver; sprinkle with pepper and salt, add one medium-sized onion and one apple, both cut up; cover down and let it stew gently in the oven for about one hour and a quarter. No water is required.

**How to make meat tender.** Cut the steaks the day before into slices about two inches thick, rub them over with a small quantity of soda; wash off next morning, cut into suitable thickness, and cook as you choose. The same process will answer for fowls, legs of mutton, etc. Try, all who love delicious, tender dishes of meat.

**A nice supper dish.** Grate or mince lean ham very fine, mix with it the yolk of an egg and some cream; season with a very little nutmeg. Have ready some small slices of bread half an inch thick; toast them a delicate brown; then while hot, spread the meat over it; break the yolk of an egg over the top and brown slightly in the oven, and send to table hot.

**Spiced veal.** One pound of veal, chopped very fine; season with two well beaten eggs, a tablespoonful of butter, teaspoonful of salt and sage each. Put it into a cake-pan, and bake about an hour. Slice when cold.

**Delicious flavor to lamb.** To give a delicious flavor to lamb which is to be eaten cold, put in the water

mausteneilikoita ja kanelin kuoria. Yhdelle lampaan reidelle vaaditaan kourallinen nellikoita ja pari kolme kappaletta kanelinkuorta. Jos liha ajkotaan paistaa, keitä nellikat ja kaneli vedessä ja valele liha sillä.

**Keitetty vasikan reisi.** Kiedo rihmaa sen ympärille ja sitten jauhojen vaate, pistä kylmään veteen ja keitä hiljalleen puolikolmatta tuntia tahi, jos kiehuu hiljaa, joka ehkä on parempi, neljä tuntia. Tarjoa valkoisen tahi oisterisosisin kanssa. Koeta pitää se niin valkoisena kuin mahdollista.

**Kylmää kieltä paahdetun leivän kanssa.** Ota kylmää savustettua kieltä tahi kinkkua, jauha tahi hakkaa se hienoksi, sekoita siihen vispattu munan keltuainen ja vähän kermaa tai maitoa, riputtele päälle kayennepippuria. Varusta hienoja pieniä neliskulmaisia paloja käristetystä voileivästä, pane ne kuumalle paistin raudalle, pannen lusikallinen lihaa kullekin palalle; pane ne kannen alle ja tarjoa kuumina aamiaiseksi tai välipalaksi.

**Vasikanlihamakkara.** Ota lihavaa laskiä ja laihaa vasikanlihaa yhtä paljon, kourallinen salviaheinää, vähän suolaa, pippuria ja, jos on saatavilla, yksi anjovis. Hakkaa ja sekoita kaikki hyvin yhteen, pane jauhoja sekaan ja paista. Vasikkamakkara on parempaa kuin laskistä tehty henkilöille, joiden ruoansulatus on heikko.

**Hyvä aamiaisruoka.** Hyvää aamiaisruokaa saa kun hakkaa kylmää keitettyä tai paistettua kinkkua niin hienoksi kuin mahdollista, sekoittaa siihen kylmiä hienoksi sotkettuja perunoita, pari munaa, hiukan voita ja kermaa, muodostaa palloiksi, pyörittää ne jauhoissa, sulaa hiukan voita paistinpannussa ja käristää ne ruskeiksi. Tarjoa kuumina.

**Lampaanlihapiirakka.** Ota jäänyt lampaan lihaa pieneksi hakattuina, mausta hyvästi pippurilla ja suolalla ja pane paistinastiaan vuorottaisia kerroksia kuorituista omenan viipaleista ja lihasta, sirota päälle vähän hienonnettua sipulia. Tee kuori päälle piirakkataikinasta ja paista 20—30 minuuttia kuumassa uunissa.

**Keitetty ankka.** Valmistaaksesi ankan kunnollisesti, keitä se ensin melkein kypsäksi, sen arvaat koet-

in which it is boiled whole cloves and long sticks of cinnamon. To one leg of lamb allow one small handful of cloves, and two or three sticks of cinnamon. If the lamb is to be roasted, boil the cloves and cinnamon in water, and baste the lamb with it.

**Fillet of veal boiled.** Bind it around with tape, put it in floured cloth, and in cold water; boil very gently two hours and a half, or if simmered, which is, perhaps, the better way, four hours will be taken; it may be sent to the table in bechamel or with oyster-sauce. Care should be taken to keep it as white as possible.

**Cold tongue on toast.** Take cold smoked tongue or ham; mince or grate fine; mix it with the beaten yolks of eggs and cream or milk, with a dash of cayenne pepper; prepare thin, small, square pieces of buttered toast; place on a heated platter, putting a spoonful of the meat on each piece; cover with dish cover, and send to table hot; for breakfast or lunch.

**Veal sausages.** Take fat bacon and lean veal in equal quantities, with a handful of sage, a little salt, pepper, and, if at hand, an anchovy. Let all be chopped and beaten well together, floured, rolled and fried. Veal sausages are better suited for persons whose digestion is not very strong than those made of pork.

**A good breakfast dish.** A good dish for breakfast is made by chopping pieces of cold or fried ham just as good as it is possible to chop them; mix them with cold mashed potatoes, an egg or two, a little butter or cream, or both, form into balls, flour them, melt a little butter in a frying-pan, and brown the balls. Serve hot.

**Mutton pie.** Take the mutton chops from the forequarter, season highly with pepper and salt, and put into a baking dish with alternate layers of apples, pared and sliced, and a little sprinkling of chopped onion. Put a crust of not very rich pastry over the top, and bake for twenty or thirty minutes in a hot oven.

**To cook a duck.** To cook a duck satisfactorily, boil it first until tender; this can be determined by try-

telemalla siipeä, sillä se on aina sitkein osa linnusta. Keitettyäsi ota se ensin ylös, huuhto puhtaassa vedessä, täytä ja pane uuniin paistumaan noin kolmeksi neljänneksi: valele sitä usein.

**Puristettu kana.** Keitä kaksi kanaa kypsäksi, ota pois luut, hakkaa liha hienoksi, sekoita kourallinen leivän muruja joukkoon, mausta pippurilla, suolalla ja vähän salviolla, kaada päälle kastetta niin paljon että kostuu, muodosta minikälaiseksi haluat, paista ja leikkele viipaleiksi kun on jäähtynyt.

**Sekoitettu lampaan liha.** Kolme kupillista kylmää keitettyä lampaan lihaa hienoksi hakattuna, kolme ruokalusikallista kuumaa vettä, neljänneskuppia voita pane lämpenemään, särje neljä munaa sekaan ja sekoita kunnes on paksua. Mausta pippurilla ja suolalla.

**Oikea keino valmistaa paistia.** Korvenna liha suolaamatta. Suola vetää mehun pois paistaessa ja tietyksi on paras koettaa säilyttää sitä lihassa niin paljon kuin mahdollista. Valmista kuumalla tulella käännellen usein, pane asetille. Mausta suolalla ja pippurilla.

**Keitetty kieli.** Jollei kieli ole kovaa, älä liota sitä kolmea tuntia kauvemmin. Pane se pataan kylmään veteen ja kimppu maustekasviksia sekaan, anna ruveta kiehumään, ota vahto pois päältä ja anna kiehua hiljalleen kunnes on kypsä. Kuori sitten nahka pois, valmista

**Käherretty liha.** Viiltele liha paperihienoihin viipaleihin terävällä veitsellä. Sulaa paistinpannussa munan kokoinen pala voita, pane liha siihen ja pyörittele pari kolme minuuttia, riputtele vähän jauhoja sekaan, kaada puoli kupillista hyvää kermaa joukkoon, kypsytä ja tarjoa kannella peitetyssä astiassa.

**Paistettu kieli.** Liota kieltä kaksi tuntia, riputa suolaa päälle, pusertele harvassa siivilässä kuivaksi. Tämä tulisi aina tehdä tuoreille kielille ennen kun valmistat. Kiehuta sitä hiljalleen kaksi tuntia, ota nahka pois, paista ja valele voisulalla. Tarjoa ruskean kastikkeen ja korinttihyytelösoosin kanssa.

**Mausteliha.** Kiehuta viittä nau-laa reisilihaa viisi tuntia sellerin siementen kanssa. Kuivaa hyytelö pois ja hakkaa liha sitten hyvin

ing the wing, as that is always a tough part of a fowl. When tender, take it out, rinse it in clean water, stuff and put in the oven for about three quarters of an hour, basting it often.

**Pressed chicken.** Boil two chickens tender, take out the bones and chop the meat fine, add a small handful of bread crumbs, season to taste, with butter, pepper, salt, and a little sage; pour in enough of the liquid to make it moist; mold in any shape you choose; and, when cold, cut in slices.

**Scrambled mutton.** Three cups of cold boiled mutton chopped fine, three tablespoonfuls of hot water, one-fourth of a cup of butter; put on the stove, and when hot break in four eggs and stir constantly until thick. Season with pepper and salt.

**The right way to cook steak.** Broil steak without salting. Salt draws the juice in cooking. It is desirable to keep this in if possible. Cook over a hot fire, turning frequently, searing on both sides. Place on a platter. Salt and pepper to taste.

**Boiled tongue.** If the tongue is not hard, soak it not more than three hours. Put it into a stewpan with plenty of cold water and a bunch of herbs; let it come to a boil, skim and simmer gently until tender, peel off the skin and garnish it with parsley and lemon.

**Frizzled beef.** Chip the beef as thin as paper with a very sharp knife. Melt in a frying-pan butter the size of an egg, stir the beef about in it for two or three minutes, dust in a little flour, add half a teacup of rich cream, boil and serve in a covered dish.

**Roasted tongue.** Soak for two hours; sprinkle salt over it, and drain in a colander; this should be done with fresh tongues before using; boil it slowly for two hours; take off the skin, roast and baste with butter. Serve with brown gravy and currant jelly sauce.

**Spiced beef.** Five pounds of the shank, boiled five hours, with celery seed. Drain off the gelatine, and then chop the meat very fine,

hienoksi, mausta pippurilla ja suolalla, pane vaatteen sisälle asetille, peitä vaatteella ja puserra.

**Paahdettu kinkku.** Leikkele hienoksi viipaleiksi, kaada kiehuva vettä päälle ja jätä ne siihen kymmeneksi minuutiksi. Pyyhi vähän kuivaksi ja pane paahdinrautoihin, se ottaa suolan pois. Keitetty kinkku paahtuu maukkaammaksi kuin keittämätön.

**Maksa paistettu kyljyksien tavoin.** Yksi muna yhdelle naulalle maksaa; leikkele maksa ohuiksi viipaleiksi, lyöppää ne kuumassa vedessä, pyyhi kuivaksi pyyhinliinalla, vispaa muna ja kasta maksa siihen, sitten korppujauheeseen; paista pannussa ruskeaksi. Tarjoa tomaattien kanssa, jos haluttaa.

**Hyvä keino kypsyttää maksaa on** paistaa se voissa pannussa ja pilputa sipuli pieniksi päälle. Kypsytä verkalleen ja kun on kypsä, lisää pala voita ja vähän jauhoja, sekoita hyvin ja käännä. Tarjoa Saratogan perunain kanssa.

### KASTIKKEET ELI SOOSIT.

**Paistilihan kastike.** Säilytä kaikki hyvät paistin kappaleet ruukusta sitä varten — silloin ei sinulta koskaan puutu kastiketta; ota muutama noista kappaleista ja leikkele ne hyvin hienoksi, pane pannuun, kaada päälle paintti kiehuva vettä, anna sen hautua hiljalleen tiiviisti peitettynä yhden tunnin, laske sitten siivilän läpi ja kaada sekaan voisulaa. Lähetä pöytään soosiastiassa. Huolellinen keittäjä säilyttää aina kaikki jäännöslihat eri astiassa kastiketta varten.

**Karvas kastike.** Pane pannuun pala voita, kaksi silputtua sipulia, yksi porkkana, yksi valkojuurikas, hiukan ajuruohoa, shallotsipulia ja neilikkaa, hiukan persiljaa; pane seos tullele kunnes on hyvin rustkettunut, riputtele sitten hiukan jauhoja sekaan, kostuta lihaliemellä ja lusikallisella etikkaa. Anna kiehua hiljaisella tulella, kuori ja laske siivilän läpi. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoa minkä ruoan kanssa tahansa, joka kaipaa voimakkuutta.

**Munakastike.** Kiehuta puoli painttia maitoa, saota se kylmään veteen sekoitetuilla jauhoilla. Ota pois tulta ja vispaa sekaan vähi-

add pepper and salt to taste, and put it into a cloth on a platter. Cover with the cloth and press it.

**Broiled ham.** Cut into thin slices, pour boiling water over them, letting it remain ten minutes. Wipe the ham a little and place it on the gridiron; this takes out the salt. Ham that has been boiled broils nicer than the uncooked meat.

**Liver fried as cutlets.** One egg to one pound of liver; have the liver cut thin; scald; wipe dry with a towel; beat up the egg; dip the liver in the egg, then into powdered cracker; fry brown. This is very nice; serve with tomatoes, if preferred.

**A good way to cook liver.** A good way to cook liver is to fry it in butter, with an onion cut in small pieces scattered over it. Cook slowly; when done, add a lump of butter and a little flour; stir well, and turn over the liver. Serve with Saratoga potatoes.

### SAUCES AND GRAVIES.

**Gravy for roast meats.** Save all the nice bits of roast in a jar for the purpose—then you are never at a loss for gravies; take some of these pieces and cut them very small, and put them into a sauce-pan; pour over them one pint of boiling water; let it simmer very slowly, tightly covered, for an hour; strain through a sieve, and add this to melted or drawn butter. Send to table in a sauce-boat. A careful cook will always save all the meat gravies left.

**Sauce piquante.** Put a bit of butter, with two sliced onions, into a stew-pan, with a carrot, a parsnip, a little thyme, laurel, basil, two cloves, two shallots, a clove of garlic, and some parsley; turn the whole over the fire until it be well colored; then shake in some flour, and moisten it with some broth and a spoonful of vinegar. Let it boil over a slow fire, skim, and strain it through a sieve. Season it with salt and pepper, and serve it with any dish required to be heightened.

**Egg sauce.** Boil half a pint of milk and stir into it as much flour mixed with cold water as will thicken it. Then take it off the fire, and beat in gradually three

tellen kolme unssia voita ja vähän suolaa. Keitä kaksi munaa kovaksi, pilppua ne hienoksi ja sekoita sekaan. Tätä kastiketta käytetään keitetyille kanalle tai kalalle.

**Ruskea kastike.** Yhtä kvarttia varten: sulata hiljaa liikutellen paistinpannussa hiljaisella tulella kaksi unssia jauhoja ja käryytä kunnes se on kauniin keltaista; lisää sitten kaksi painttia lihalientä ja sekoita kunnes se on aivan sileätä, pane sekaan neljä teelusikallista (yksi ja kolmannes unssia) lihamehua (extract), yksi meiramin ja yksi ajuruohon lehti sekä kaksi persiljan lehteä; keitä hiljalleen neljännes tunti, siivilöi ja mausta niin se on valmista käytettäväksi.

**Paksu kastike.** Sulata paistinpannussa pienehkö pala voita, sekoita siihen hyvin kaksi ruokalusikallista jauhoja, lisää sitten paintti kuumaa vettä, puoli teelusikkaa lihan mehua (extract) ja mausta maukkaaksi. Tämä on sopivaa kaikille linnullille tahi missä hyvänsä paksua kastiketta tarvitaan. Yllämainitun voi tehdä voimakkaampaa lisäämällä enemmän lihan mehua.

**Leipäkastike peltopyille.** Halkaise sipuli ja keitä se maidossa aivan pehmeäksi, siivilöi maito sitten kuppiin leivän murujen päälle ja jätä siihen tunniksi. Pane se sitten pannuun, lisää pari unssia voita, hiukan pippuria, suolaa, muskottia ja tuo keitetty sipuli. Keitä nyt uudestaan kaikki yhdessä ja tarjoa kastikeastiassa.

**Minttukastiketta karitsan lihalle.** Kaksi täyttä ruokalusikkaa hyvin hienoksi hakattua nuorta minttua, yksi lusikka hienonnettua ja seuloittua palasokeria ja kuusi lusikkaa parasta etikkaa. Sekoittele seosta kunnes sokeri on sulanut.

## KALAT.

**Oisterimunake.** Tusina isoja oisterejä, kaksi tusinaa jos ovat pieniä, kuusi munaa, kuppi maitoa, ruokalusikallinen voita, hienonnettua persiljaa, suolaa ja pippuria; hakkaa oisterit hyvin hienoksi, vispaa munankeltuaiset ja valkuaiset erittäin, kuten hyvää kakkua varten, valkuaisia kunnes kovettuu. Pane kolme teelusikallista voita paistinpannuun ja kuumenna sillä välin kun sekoitat omelettia. Se-

ounces of butter; add a little salt. Boil two eggs hard; chop them finely, and add them to the milk and butter. This sauce is used for boiled chicken or fish.

**A brown sauce.** For one quart. Stir gently in a stew-pan over a slow fire, till of a light golden color, two ounces of butter and two ounces of flour, then add two pints of stock; stir till perfectly smooth; add four teaspoonfuls (one and one-third ounces) of the extract of meat and a sprig of marjoram; one of thyme, and two of parsley; boil a quarter of an hour slowly; strain, season, and it is fit for use.

**Thick gravy.** Melt in a stew-pan a piece of butter the size of a walnut; add two tablespoonfuls of flour; mix well; then add one pint of hot water, half a teaspoonful of the extract, and sauce to taste. This will be found suitable for poultry, or wherever thick gravy is required. The above may be made richer by using a larger proportion of extract.

**Bread sauce for partridges.** Cut up an onion, and boil it in milk until it is quite soft; then strain the milk into a cup of stale bread-crumbs, and let it stand one hour. Then put it into a saucepan, with about two ounces of butter, a little pepper, salt, mace and the boiled onion. Boil it all up together, and serve it in a sauce-tureen.

**Mint sauce for lamb.** Two full tablespoons of very finely-chopped young mint, one of pounded and sifted loaf-sugar, and six of the best vinegar. Stir all these ingredients together until the sugar is dissolved.

## FISH.

**Oyster omelet.** Twelve oysters, if large, double the number if small; six eggs, one cup of milk, one tablespoonful of butter, chopped parsley, salt and pepper, chop the oysters very fine; beat the yolks and whites of the eggs separately, as for nice cake, the whites until they stand in a heap. Put three tablespoonfuls of butter in a frying-pan, and heat

koita maito syvässä astiassa keltuaisten ja mausteitten kanssa. Pane sitten hienoksi hakatut oisterit sekaan, katken seosta kaiken aikaa kun lisäät oistereja vähitellen. Kun seos on hyvin sekaisin, kaada voisulaa joukkoon ja viimeksi vispaa sekaan valkuaiset niin keveästi kuin mahdollista. Voin pannussa tulee olla hyvin kuumaa kun kaadat seoksen siihen. Älä liikuttele, mutta kun se alkaa kovettua, pyöräytä leveäteräisellä veitsellä ympäri syrjii ja pistä se varovaisesti omeletin alle että voi pääsee joka osaan. Niin pian kun keskusta on hyvästi laskehtinut ja pohja ruskettunut, kaada se kuumalle lautaselle; pyöräytä sitten keveästi lautanen pohja ylöspäin pannun päälle, että siten käännät omeletin rikkomatta. Tämä on maukasta aamiais- ja illallisomelettia.

**Maustettu kala.** Ota noin neljän naulan painoinen turska, perkaa, leikkele se pieniin palasiin ja pese kylmässä vedessä. Ota neljännes naulaa suolattua läskiä, leikkele kappaleiksi ja käristä ruskeiksi padassa, jossa aiot maustaa kalan. Kuori ja leikkele viipaleiksi viisi keskikokoista perunaa ja yksi pieni sipuli; pane kerros perunan ja sipulin viipaleita pataan, sitten kerros kalaa, riputtele päälle suolaa, pippuria ja jauhoja; lada kerrokset tuolla tavoin vuorotellen kunnes kaikki on käytetty; kaada sekaan kuumaa vettä niin paljon että seos peittyy ja kiehua hiljalleen 30 minuuttia, lisää pientä maitoa sekaan, kuusi halaistua korpua liotettuina kylmässä vedessä; keitä sitten 10 minuuttia kauvemmin.

**Maustettu oisteri.** 200 oisteria varten ota yksi pientti etikkaa, yksi hienonnettu muskotti, kahdeksan lehteä muskottikukkaa, kolme tusinaa kokonaisia valkoneilikkoita, teelusikallinen suolaa, kaksi teelusikallista kokonaisia jamaikapippuria (allspice), hiukan punaista pippuria veitsen kärellä; pane oisterit nesteineen isoon saviastiaan, kaada etikka ja muut maustimet sekaan, hämmennä hyvin sekaisin ja pane hienolle tullelle, pidä kansi päällä, hämmennä useita kertoja pohjaa myöten niin pian kun ovat hyvin kuumentuneet, ovat ne kypsä; pane ruukkuihin. Jos tahdotaan tehdä enemmänkin, voi niitä säilyttää

while you are mixing the omelet. Stir the milk in a deep dish, with the yolks and seasoning. Next add the chopped oysters, heating them well as you add gradually. When thoroughly mixed pour in melted butter, and finally whip in the whites as lightly as possible. Have the butter in the pan very hot, and pour in the mixture. Do not stir it, but when it begins to stiffen, slip a broad-bladed knife around the sides and cautiously under the omelet, that the butter may reach every part. As soon as the center is fairly set, and the bottom brown, turn out into a hot dish. Lay the dish bottom upward over the frying-pan, which must be turned upside down dexterously. This brings the brown side of the omelet uppermost. This is a delicious breakfast or supper omelet.

**Fish chowder.** Take a cod or had-dock weighing about four pounds; skin it, cut in small pieces and wash in cold water; take one-fourth pound (scant) of salt pork, cut in pieces and fry brown in the kettle in which the chowder is to be made; pare and slice five medium-sized potatoes and one small onion; place a layer of potato and onion in the kettle; then a layer of fish, dredge in salt, pepper and flour; put in alternate layers until all is used; add hot water enough to cover, and boil gently thirty minutes; add one pint of milk, six crackers split and dipped in cold water; then cook ten minutes longer.

**Spiced oysters.** For 200 oysters, take one pint vinegar, one grated nutmeg, eight blades of whole mace, three dozen whole cloves, one teaspoonful salt, two teaspoonfuls whole allspice, and as much red pepper as will lie on the point of a knife; put the oysters, with their liquid, into a large earthen vessel; add vinegar and all other ingredients; stir well together and set over a slow fire; keep covered; stir them several times to the bottom; as soon as they are well scalded they are done; put into jars; if a larger quantity is made it can be kept for a long time; of course these are eaten cold.

kauvan; ne syödään tietysti kylminä.

**Paistetut oisterit.** Käytä paistettaviksi suurimmat ja parhaimmat oisterit. Ota ne ylös mehusta, pane ne riveihin puhtaana vaatteen päälle ja paina toinen vaate keveästi päälle kosteuden pois imemiseksi; valmistu vähän vispattua muna ja korppujauhetta. Sulata voita pannussa. Kasta kukin oisteri ensin munaan ja sitten korppujauheeseen, pyöritellen niin että ne peittyvät kokonaan, pane ne sitten paistinpannuun ja paista hyvällä tulella ruskeiksi. Älä jätä niitä pannuun hetkeksikään sen jälkeen kun ne ovat kypsyneet. Tarjoa kuivina kuumalla asetilla.

**Paahdetut oisterit.** Valitse isoja lihavia oistereita, pyyhi ne hyvin kuiviksi, riputtele päälle suolaa ja pippuria, paahda ne tiheissä rau-doissa, jotka on tehty tätä tarkoitusta varten; voit riputella jauhoja oisterien päälle, jos tahdot ne ruskeiksi; voitele paistinrautasi hyvin voilla, pidä tuli virkeänä, korvenna nopeasti ja laske asetille pannen palan voita joka oisterin päälle, kun se on otettu raudoista.

**Turska kerman kanssa.** Ruodi huolellisesti keitetyn turskan jäännökset, sulaa pala voita soosipannussa ja sekoita siihen hiukan jauhoja, neljännes pinttia maitoa tai kermaa, mausta pippurilla, suolalla ja muskottijauheella, pane sekaan hiukan kayennepippuria; sekoita hyvin ja pane kala sekaan ja sekoitele hiljalleen kunnes on kuumaa. Jos seos on liian kuivaa, lisää vähän maitoa tai kermaa, pane sitten, otettuasi pois tulelta, kahden munan keltuaiset, jotka olet vispannut sekaisin maidon kanssa, ja tarjoa.

**Keitetty lohi.** Keskipala lohesta on parasta. Neulo se sievästi harsokankaan sisälle ja kiehuta neljännes tunti kutakin naulaa kohti suolaisessa vedessä. Sen tehtyäsi avaa huolellisesti ja pane kuumalle asetille eheänä. Valmistu isoon kuppiin voisulaa, johon on sekoitettu ruokalusikallinen hienonnettua persiljaa ja yhden lemonin mehu. Kaa-da puoli siitä lohen päälle ja vie loppu pöytään kastike-astiassa. Reunusta lohi persiljalla ja munan viipaleilla.

**Fried oysters.** Use for frying the largest and best oysters you can get. Take them from the liquor, lay them in rows upon a clean cloth and press another lightly upon them to absorb the moisture; have ready some beaten eggs and some cracker dust. Heat enough butter in the pan to cover the oysters. Dip each one in the egg first, then into the cracker, rolling it over, that it may be completely covered. Drop them into the frying-pan and fry quickly to a light brown. Do not let them remain in the pan an instant after they are done. Serve dry, on a hot dish.

**Broiled oysters.** Choose large, fat oysters; wipe them very dry; sprinkle them with salt and pepper, and broil upon one of the gridirons with close bars, sold for the purpose; you can dredge the oysters with flour if you wish to have them brown, and many persons fancy the juices are better preserved in that way, butter the gridiron well, and let your fire be hot and clear; broil quickly and dish hot, putting a bit of butter upon each oyster as it is taken from the gridiron.

**Codfish with cream.** Pick out carefully in flakes all the flesh from the remnants of some boiled codfish; melt a piece of butter in a saucepan, and add to it a large pinch of flour and a gill of milk or cream, with pepper, salt and grated nutmeg to taste, also the least bit of cayenne; stir well; put in the fish, and gently shake it in this sauce until quite warm. If the composition be too dry, add a little milk or cream; then add, off the fire, the yolks of two eggs, beaten up with a little milk, and serve.

**Boiled salmon.** The middle slice of salmon is the best. Sew up neatly in a mosquito-net bag and boil a quarter of an hour to the pound in hot, salted water. When done, unwrap with care, and lay upon a hot dish, taking care not to break it. Have ready a large cup of drawn butter, very rich, in which has been stirred a tablespoonful of minced parsley and the juice of a lemon. Pour half upon the salmon, and serve the rest in a boat. Garnish with parsley and sliced eggs.

**Hummeripallot.** Keitä hummeri, ota liha ulos ja jauha se hienoksi. Jauha yhtä hummeria varten kolme kovaksi keitettyä munankeltuista. Mausta cayennepippurilla, suolalla ja muskottijauheella. Tee tahdas maidosta, jauhoista ja hyvin vispastusta munasta; kaksi ruokalusikallista maitoa ja yksi jauhoja kutakin munaa kohti. Hämmennä tahdas hyvin ja sekoita hummeri siihen hiljalleen kunnes se on kyllin sakeata voidaksesi muodostaa pieniksi palloiksi. Paista ne nuoressa voissa tai hyvässä sallattiöljyssä ja tarjoa joko lämpiminä tai kylminä.

**Oisteripiirakka.** Kuppi jauhoja, kukkurapää lusikka suolaa, teelusikka nostetta, ruokalusikallinen voita sulatettuna ja puoli kuppia maitoa. Sekoita suola ja neste jauhojen kanssa. Pane sulattu voi maitoon ja sekoita jauhot sekaan tehden ohutta taikinaa, rullaa levyksi, jolla peität astian. Täytä syvä putkiväti oistereilla, riputtele joka kerroksen päälle jauhoja, suolaa, pippuria ja voita. Peitä taikinakuorella, jätä ilmareikä keskelle ja paista kuumassa uunissa.

**Pannuoisterit.** Valuta kaikki neste pois oistereista, pane ne harvaan siivilään ja kaada päälle pari kvarttia kylmää vettä, jonka annat juosta pois tarkasti. Kuumenna rautapeltipannu hyvin kuumaksi. Pane oisterit siihen, liikuttele hetkinen ja kullekin 50 oisterille pane 2 unssia voita, puoli teelusikallista voisulaa ja pippuria makusi mukaan. Hämmentele puolusikalla kunnes kiehuvat ja tarjoa heti.

**Maustettu kala tomaatin kanssa.** Pane yksi kannu tomaateja soosipannuun, teelusikallinen sallattiöljyä, hiukan cayennepippuria ja suolaa; anna kiehua hyvin hiljaa puoli tuntia; pane sitten kala sekaan, pari maariankalaa tai mitä hyvänsä valkoista kalaa, lisäten hiukan vettä, jollei siinä ole tarpeeksi nestettä kiehuttaaksesi. Vispaa munan keltuainen sekaisin yhden lemonin mehun kanssa ja viisi minuuttia ennen kun otat kalan pois kaada se sekaan ja liikuttele pannua estääksesi hyytymisen.

**Lohipalloja.** Sekoita hienonnettuun kalaan saman verran keitettyä riisiä, lisäten joukkoon vähän voisulaa, suolaa ja pippuria mauksi.

**Lobster rissoles.** Boil the lobster, take out the meat, mince it fine; pound the coral smooth, and grate, for one lobster, the yolks of three hard-boiled eggs. Season with cayenne pepper, a little nutmeg, and salt. Make a batter of milk, flour and well-beaten eggs—two table-spoonfuls of milk and one of flour to each egg. Beat this batter well, and mix the lobster with it gradually till it is stiff enough to roll into balls the size of a large plum. Fry in fresh butter, or the best salad oil, and serve up either warm or cold.

**Oyster pie.** One cup flour, heap-ing, one saltspoon salt, one teaspoon baking powder, one tablespoon butter, melted, one half cup milk. Mix salt and baking powder with the flour. Put the melted butter with the milk, and stir them into the flour, mixing as soft as can be handled. Roll out to fit the top of the dish. Fill a deep pudding-dish with oysters, dredge each layer with flour, salt, pepper and butter. Cover with the crust, leave an air-hole in the center and bake quickly.

**Panned oysters.** Drain the oysters free from all liquor, put them in a colander, and allow one or two quarts of cold water simply to run through them. Have ready a sheet-iron pan hissing hot. Throw in the oysters, shake for a moment, and to each fifty add two ounces of butter, one half teaspoonful of salt and a palatable seasoning of pepper. With a wooden spoon stir until they boil, and serve immediately.

**Stewed fish with tomatoes.** Put a can of tomatoes in a saucepan, with a teaspoonful of salad oil, and a little cayenne pepper and salt; simmer for half an hour, then lay in the fish—a pair of flounders (usually called soles), or any white fish—adding a little water if there be not sufficient liquor to cook them. Beat up the yolk of an egg with the juice of a lemon, and five minutes before dishing the fish pour it in, and shake the saucepan to prevent curdling.

**Salmon croquettes.** Mix the fish thoroughly with an equal quantity of boiled rice, adding a little melted

Muodosta pieniä makkaran muotoisia kappaleita ja pyöritä ne ensin korppujauheessa, sitten munankeltuaisessa ja taas korppujauheessa. Paista kuumassa rasvassa kuten taikinapallot. Näin on maukas ja ravitseva ruoka helposti laitettu, ja kun muna estää rasvan tunkeutumasta sisälle, on se helposti sulavaakin.

**Klämit (amerikalaiset sinipukat)** kerman kanssa. Hakkaa 50 pientä simpukkaa ei kovin hienoksi, ja mausta suolalla ja pippurilla. Pane paistinpannuun munan kokoinen pala voita ja kun se on sulanut, sekoita siihen teelusikka jauhoja, joita keitä muutaman minuutin; kaada hiljalleen sekaan klämineste, sitten simpukat, joita haudot pari kolme minuuttia, ja lisää sitten kuppi kiehuvaa kermää ja vie pöytään heti.

**Paistettu sinikala.** Perkaa ja puhdista kala ja pane se voilla voideltuun pannuun. Pilppua sipuli kappaleiksi ja paista se voisulassa, lisää siihen puoli naulaa pehmeätä leivän murua, ruokalusikallinen nuorta voita, hiukan hienonnettua persiljaa, pippuria ja suolaa, muutama pisara lemonin mehua. Kiehutettuasi hiukan ota se pois tullesta ja lisää siihen hyvin vispattua muna. Mausta ja täytä paistettu sinikala tällä ja tarjoa voisulasta ja hienoksi hakatusta, säilössä olleesta parsahainästä tehdyn kastikkeen kanssa.

**Paistetut ravut.** Keitä ravut kypsiksi, ota ulos liha ja jauha se hienoksi. Sekoita kaksi unssia leivän muruja, kaksi kovaksi keitettyä muna hienoksi pilpottuna, hiukan kayennepippuria, suolaa ja lemonin mehua sekaisin. Pane tuo seos kuuteen unssiin ravun lihaa ja kostuta kermalla; puhdista ravun kuoret ja täytä ne seoksella, pane hiukan leivän muruja päälle ja paista uunissa.

**Turskapallot.** Keitä ja ruodi turska; survo hienoksi keitettyjä perunoita, sekoita siihen pala voita, mausta pippurilla ja suolalla, kaada sekaan kermää tarpeeksi kostuttaaksesi se. Sekoita turska ja perunat yhteen, yhtä paljon kumpaaikin, lisää kolme tai neljä kovaksi keitettyä muna ja hiukan hienonnettua sipulia. Muodosta palloiksi ja paista rasvasulassa.

butter, and salt and pepper to taste. Mold into small sausage-shaped forms, and roll them first in finely-powdered crackers, then in beaten egg yolk, and again in the cracker crumbs. Fry in hot fat like doughnuts. A palatable, nutritious food, easily prepared, and as the egg prevents the entrance of much fat they are readily digested.

**Clams with Cream.** Chop fifty small clams, not too fine, and season with pepper and salt. Put into a stew-pan butter the size of an egg, and when it bubbles sprinkle in a teaspoonful of flour, which cook a few minutes; stir gradually into it the clam liquor, then the clams, which stew about two or three minutes; then add a cup of boiling cream, and serve immediately.

**Baked bluefish.** Chop up an onion and fry it in butter; then add half a pound of soft, fine bread crumbs, a tablespoonful of fresh butter, a little chopped parsley, pepper, salt, and a few drops of lemon. After cooking a very little, take it up and add a well-beaten egg. Stuff your bluefish with this. Serve the fish with a drawn butter sauce having a little finely-chopped pickled asparagus in it.

**Deviled crabs.** Boil your hard crabs, and take out the meat and mince it. Grate two ounces of bread crumbs and mix with them two hard boiled eggs chopped fine, some cayenne, salt and lemon juice. Add all this to six ounces of the crab meat, make moist and rich with cream, clean the shells, fill them with the mixture, and put some bread crumbs over the top, and brown in a hot oven.

**Codfish balls.** Boil and pick the codfish. Boil potatoes, mash well, mix with them a piece of butter; season with pepper and salt and add cream enough to moisten them. Mix codfish and potatoes together in like proportion, and add three or four chopped hard-boiled eggs, and a little fine minced onion. Make into cakes and fry in boiling lard.

**Paistetut sardiinit.** Ota isoja sardiineja, pyyhi kuiviksi, pyöritä jauhoissa ja paista. Tarjoa paahdetun voileivän päällä lemonin viipalettien kanssa.

**Oisterivoileipä.** Paahda voileipäviipaleet kauniiksi, pane sitten oisterit tulelle kiehumaan omassa mehussaan; niin pian kun kiehahtavat, ota pois tulelta, ota oisterit ylös, pane mehu taas kiehumaan, sekoita siihen iso ruokalusikallinen voita ja hiukan jauhoja, anna sen kiehua viisi minuuttia; ota sitten pois ja lisää kaksi munankeltuaista, pippuria ja suolaa, hiukan persiljaa ja oisterit hienoksi hakattuina, levitä seos leivän päälle ja pane uuniin kuumenemaan.

**Simpukkain keittäminen.** Ota tusina simpukoita, avaa ne, säilyttäen mehun ja lihan, hakkaa liha hienoksi. Ota kuusi munaa, sekoita valkuaiset, sitten sekoita simpukat ja mehu munien kanssa ja keitä hiljaisella tulella, hämmentäen alinomaan kunnes seos on sakean kerman vahvuista. Ota pois ja tarjoa — kelpaa vaikka kuninkaalle.

**Kalapallot.** Ota paintti mitä tahansa kylmää valkoista kalaa, ruodi pois kaikki ruodot ja nahan palat, hienonna, mausta hyvin suolalla, pippurilla, kayennepippurilla ja sipulin mehulla. Määrää makusi mukaan kuinka paljon, mutta muista että kala vaatii enemmän kuin liha. Kostuta kala kupillisella paksua kermasoosia. Tee palloiksi ja paista.

**Simpukkakakut.** Tee tahdas yhdestä munasta ja kupillisesta maitoa, lisäen siihen puolikolmatta kuppia jauhoja ja hiukan suolaa; hämmennä hyvin sekaisin ja sekoita sitten hiljalleen kolme tusinaa pestyjä ja virutettuja simpukoita; pane sitten kuumaan rasvaan pannussa ruokalusikallinen kerralla tahdasta ja pari kolme simpukkaa joka lusikallisessa; paista ruskeiksi ja valuta rasva pois siivillä. Tarjoa heti.

**Kornvallin kalapiirakka.** Kornvallissa tehdään kaikenlaisesta kalasta piirakoita, hyvin jauhoitettuna, vähän hakattua persiljaa ja sipulia sekaan, hiukan lihalientä tahi vettä ja hieno sievä taikinakuori päälle; kuoreen jätetään reikä, josta sitten hiukan ennen tarjoamista kaadetaan kermaa sisälle.

**Broiled sardines.** Take large sardines, wipe, roll in flour, and broil. Serve on toast with slices of lemon for garnish and relish.

**Oyster toast.** Toast white bread nicely, then place oysters with their juice on the fire; as soon as boiling remove, take out the oysters, set the juice back again and stir in a large tablespoonful of butter rubbed with a little flour, let this boil five minutes, remove, then add the yolks of two eggs, pepper, salt, a little chopped parsley, and the oysters, which have been pounded fine; use the mixture to spread over toast; set in the oven to heat thoroughly.

**How to cook clams.** Take one dozen clams—open, saving juice and meat—chop the meat fine. Take six eggs, mixing the whites and the yolks; then mix the clams (juice and meat) with the eggs, and cook over a slow fire, stirring constantly till the mixture has the consistency of stiff cream. Take off and serve—a dish fit for a king.

**Fish croquettes.** Take one pint of any cold white fish, flake it very fine, remove all bones and pieces of skin; season it highly with salt, pepper, cayenne and onion juice. Let the taste decide, but remember that fish needs more than meat. Moisten the fish with one cup thick cream sauce. Make in balls and fry.

**Clam cakes.** Make a batter of one egg, beaten light, with one cup of milk, two and one-half cups of flour, and a little salt; beat well together and then stir in lightly three dozen clams that have been washed and drained, and drop in hot fat with a tablespoon of batter, and one or two clams in each spoonful; fry brown and drain in a colander. Serve immediately.

**Cornish fish pie.** In Cornwall almost every kind of fish is put into a pie, well floured over, with a little chopped parsley and onions, a little pepper and salt, some broth or water and a nice short crust over it; there is a hole left in the crust at the top, and through this hole some cream is poured in just before serving.

**Säilytetyt oisterit.** Avaa oisterit ja purista kustakin mehu ulos, keitä hiukan etikkaa; saman verran kuin oisterimehuakin; pane siihen muutamia kokonaisia muskotteja, pane oisterit kiehuvaan nesteeseen ja nosta pata kiireesti pois tulelta; pane oisterit sitten pulloihin. Tämä keino estää oisterit pahentumasta.

**Kypsytää savustettua kampelaa.** Valitse tummanruskeata, hienoa ja kovaa kampelaa, liota sitä 24 tuntia kylmässä vedessä lihapuoli alaspäin; sitten paista kuumilla hiillillä; tarjoa voin ja pehmeiksi keitettyjen päällepantujen munain kanssa.

**Simpukkasoppa.** 25 simpukkaa avatuna raakana ja hakataan hienoksi; keitä niitä neljässä kvartissa vettä puoli tuntia, lisää sitten pinttiä maitoa, yksi hienoksi hakattu sipuli; saota voilla ja jauhoilla, vispaa kolme munaa astiassa ja kaada liemeksi niiden päälle kuumana.

**Paistettu makrilli.** Halkaise kala selkäpuolelta ja puhdista, kaavi huolellisesti kaikki musta paksu nahka irti sisäpuolelta, pyyhi kuivaksi ja pane rasvatulle paistinraudalle, paista ruskeaksi kahden puolen. Paista nahanpuoli viimeksi.

**Oisterimakaroni.** Keitä makaroni vaatteen sisällä säilyttääkseen ne suorina. Pane yksi kerros asetille ja mausta se voilla, suolalla ja pippurilla; sitten kerros oistereita ja niin vuorotellen kunnes astia on täynnä. Sekoita jauhettua leipää piestyn munaan, levitä se päälle ja paista.

**Oisterisämpylä.** Leikkaa viiden tuuman levyinen pyöreä reikä hyvästi paistetun sämpylän yläpuolelta; ota sitten sisus ulos sämpylästä jättäen kuoren yleensä puolen tuuman vahvuiseksi; valmista voimakas oisterikeitos ja pane se kerroksittain sämpylän sisälle, riputellen päälle aina hiukan leivän murua; pane kuori taas reijän päälle ja voitele sämpylä päältäpäin munankeltuaisella; pane uuniin paistumaan ja tarjoa kuumana.

**Karvas kastike.** Tee kastike käristämällä hienoksi pilputtu sipuli vähässä voissa, lisäksi teelusikallinen jauhoja ja kuppi lihaliennettä. Kiehuta, siivilöi, pane sekaan teelusikallinen etikkaa, yksi pienik-

**Pickled oysters.** Open the oysters, and take each one away from its liquor; boil some vinegar, equal quantities, with the liquor of the oysters; put in some whole mace; drop the oysters into the boiling liquor, and lift them speedily from the fire; then bottle them. This method keeps the oysters from shriveling.

**To broil smoked halibut.** Select halibut of a dark brown color, the thinnest and hardest; soak twenty-four hours in cold water; with the flesh side down; only cover with water; broil over hot coals; serve with a little butter, or poach eggs and dish them with the halibut as if for ham.

**Clam soup.** Twenty-five clams, opened raw and chopped fine; add three quarts of water; boil them one-half hour, then add a pint of milk, one onion chopped fine, thicken with butter and flour, beat three eggs in the tureen, and pour your broth over them boiling hot.

**Broiled mackerel.** Split down the back and clean; be careful to scrape all the thin black skin from the inside. Wipe dry and lay on a greased gridiron; broil on one side brown, and then on the other side. The side that has the skin on should be turned to the fire last.

**Oyster macaroni.** Boil macaroni in a cloth, to keep it straight. Put a layer in a dish seasoned with butter, salt and pepper, then a layer of oysters, alternate, until the dish is full. Mix some grated bread with a beaten egg. Spread over the top and bake.

**Oyster loaf.** Cut a round piece five inches across from the top of a nicely-baked round loaf of bread; remove the crumbs, leaving the crust half an inch thick; make a rich oyster stew and put it in the loaf in layers, sprinkled with bread crumbs; place the cover over the top, cover the loaf with the beaten yolk of an egg and put it in the oven to glaze; serve very hot.

**Sauce piquante for fish.** Make a brown sauce by frying a chopped onion in a little butter, adding a large teaspoonful of flour and a tumbler of stock. Simmer a little, strain, and put in a teaspoonful of

si hakattu kurkku ja yksi kapris-nuppula.

**Kalakastike.** Ota puoli painttia maitoa ja kermaa yhdessä, kaksi hyvin vispattua munaa, suolaa ja hiukan pippuria, puolen lemonin mehu; pane ne tulelle ja hämmennä yhtä mittaa kunnes alkaa saota.

**Rapukastike.** Sekoita pari kolme unssia voita jauhojen kanssa ja sulata se paintissa kiehuvaan maitoa. Hämmennä sitä tulella joku minuutti. Nouki liha pehmeäksi keitetystä ravusta, hakkaa se hienoksi, pane mausteeksi vähän kayennepippuria, muskottijauhetta ja suolaa, sekoita se sulattuun voihin ja maitoon. Lämmitä sitten hiljalleen ja anna hiukan kiehahtaa, vaan älä kuohuta.

**Munakastike.** Keitä munat hyvin koviksi ja otettuasi ylös pistä ne kylmään veteen; kuori ja hakkaa ne pieniksi, sulata vähän voita, johon panet munat, kuumenna ja tarjoa.

**Kalakastike.** Sekoita painttiin voisulaa kaksi munankeltuaista hyväksi vispattuna, pane sekaan pippuria, suolaa ja muutamia persiljan lehtiä, anna kiehua ja kaada sitten kalan päälle, kun se on valmiina pöytään vietäväksi.

## KASVIKSET.

**Perunain keittäminen.** Perunain hyvin keittäminen vaatii tarkempaa huomiota kuin sille tavallisesti annetaan. Niiden tulee olla hyvin pestyjä ja ovat ne sitten jätettävät seisomaan kylmään veteen tunniksi pariksi poistaaksesi niissä olevan mustan nesteen ja omituisen maun, joka niihin muutoin jää. Niitä ei pitäisi kuoria ennen keittämistä, sillä siten ne kadottavat paljon tarkkelystä ja tulevat muutenkin mauttomiksi. Pane sitten ne pataan kylmään kirkkaaseen veteen ja vähän suolaa sekaan; pane kansi päälle ja keitä hyvällä tulella. Älä käytä enempää vettä kuin tarvitaan juuri peittämään perunat, sillä niistä lähtee itsestään melkoinen joukko nestettä kiehuessa, ja muutenkin liika vesi tekee ne raskaiksi. Kaada vesi pois heti kun ovat kypsyneet; pane pata takaisin tulelle ja jätä kansi pois päältä kunnes höyry on niistä haihtunut. Silloin ne, jos ovat hyvää lajia, ovat kuivia ja jauhoisia.

vinegar, one chopped cucumber pickle, and one of capers.

**Fish sauce.** Take half a pint of milk and cream together, two eggs, well beaten, salt, a little pepper, and the juice of half a lemon; put it over the fire, and stir it constantly until it begins to thicken.

**Crab sauce.** Mix about two or three ounces of butter with a little flour, and melt it in about a pint of milk. Stir it over the fire for a few minutes. Pick the meat from a fine boiled crab, chop it into small pieces, season it with a little cayenne, powdered mace and salt, and stir it into the melted butter and milk. Then warm it gradually and simmer for a minute or two, but do not let it boil.

**Egg sauce.** Boil the eggs very hard; when taken up, throw them into cold water; take off the shells, and chop the eggs rather fine; have ready your melted butter, into which throw them; heat it well and serve.

**Fish sauce.** Stir in one pint of drawn butter the yolks of two eggs, well beaten, pepper, salt and a few sprigs of parsley; let it boil, and then pour over the fish when it is on the dish ready to be served.

## VEGETABLES.

**Boiling potatoes.** To boil a potato well requires more attention than is usually given. They should be well washed and left standing in cold water an hour or two, to remove the black liquor with which they are impregnated, and a brackish taste they would otherwise have. They should not be pared before boiling; they lose much of the starch by so doing, and are made insipid. Put them into a kettle of clear cold water, with a little salt, cover closely, and boil rapidly, using no more water than will just cover them, as they produce a considerable quantity of fluid themselves while boiling, and too much water will make them heavy. As soon as just done instantly pour off the water, set them back on the range, and leave the cover off the sauce-pan till the steam has evaporated. They will then, if a good

Tämä on irlantilainen keittotapa ja hyvä.

kind, be dry and mealy. This is an Irish recipe, and a good one.

**Silpopavut ja perunat.** Survo vähän papuja rikki ja keitä ne puoli-kypsiiksi; kaada sitten siivilään ja anna veden juosta pois. Ota muutamia perunoita, kuori ne ja leik-kele pieniksi; pane pannuun lusi-kallinen rasvaa ja yksi hienoksi pilputtu sipuli, sitten perunat ja viimeksi pavut. Jos sinulla sattuu olemaan lihalientä, kaada sitä hiukan sekaan, muutoin käytä kiehu-vaa vettä; mausta suolalla ja pip-purilla sekä keitä kunnes pavut ovat kypsyneet; jos jällelle jää lientä, kaada se pois, lisää pala voita, riputtele hiukan jauhoja päälle, hämmennä ne hyvin sekaisin ja anna hautua vielä muutama minuutti, jonka jälkeen ota pata pois tulelta.

**Snap beans and potatoes.** Snap some beans and parboil them; then pour into a colander and let the water drain off. Take several potatoes, peel, and cut into small pieces; put into a sauce-pan a spoonful of lard and an onion cut up small, the potatoes, and last, the snap beans. If you have any beef broth, pour just enough into the skillet to cover the beans; if not, use boiling water; season with salt and pepper; let it boil till the potatoes are done. Should there be any broth, pour it off; add a piece of butter the size of a walnut and dredge a little flour over the beans; mix thoroughly by stirring, and let it simmer a few minutes longer, then remove from the fire.

**Parsaheinän keittäminen.** Kaavi varret puhtaiksi, pane ne kylmään veteen, sido kimppuihin noin 25 kunkin, leikkaa pieni osa juurta pois, pane ne kiehumään vesipannuun, kourallinen suolaa sekaan. Anna kiehua kypsäksi ja kuori vesi sitten. Kun varret ovat pehmeitä, johon menee noin 20—30 minuuttia, ovat ne myös kypsiä. Pidä tarkasti silmällä milloin ovat kyl-lin kypsyneet. Parsaheinän kie-huessa käristä puolen tuuman vah-vuinen leivän pala kauniin rus-keaksi molemmin puolin, kasta se parsaheinän kiehutusiveen ja pane se asettiin heinäin keskelle, tee hiukan voisulaa, vaan älä kaada sitä heinäin päälle. Tarjoa voin kanssa.

**To cook asparagus.** Scrape the stalks till they are clean; throw them into a pan of cold water, tie them up in bundles of about a quarter of a hundred each; cut off the stalks at the bottom all of a length, leaving enough to serve as a handle for the green part; put them into a stew-pan of boiling water, with a handful of salt in it. Let it boil and skim it. When they are tender at the stalk, which will be in from twenty to thirty minutes, they are done enough. Watch the exact time of their becoming tender; take them up that instant. While the asparagus is boiling, toast a slice of bread about half an inch thick; brown it delicately on both sides; dip it lightly in the liquor the asparagus was boiled in, and lay it in the middle of a dish; melt some butter but do not put it over them. Serve with butter.

**Parsaheinä munain kanssa.** Tä-män sievän väliruoan voi tehdä en-tisestä ateristi jääneistä parsahei-nistä. Jos esim. on tusina parsan-päitä, niin leikkele viheriä osa pie-niksi, sulata pannussa unssi voita, kaada siihen ruokalusikallinen ker-maa tai maitoa, ruokalusikallinen lihalientä, hiukan pippuria ja suo-laa sekä kolme hyväksi piestyä mu-naa. Pane parsaheinät joukkoon, liikuttele munia kiivaasti tulella kunnes ovat asettuneet ja kaada seos sievästi leipäviipaleitten päälle,

**Asparagus with eggs.** This dainty luncheon-dish is made of whatever asparagus may be left over from the previous day. Supposing there are a dozen heads of asparagus, cut the green part into pieces the size of peas, melt an ounce of butter in a sauce-pan, add a tablespoonful of cream or milk, a tablespoonful of gravy, a little pepper and salt, and three well beaten eggs. Throw in the asparagus, stir the eggs quickly over the fire for half a minute till they are set, and pour the mixture neatly upon slices of bread which

jotka sitä ennen on kastettu kiehuvaan veteen ja voideltu voilla.

**Haudotut kurkut.** Leikkele kurkut pitkin päin halki, pane ne pannuun kuumaan veteen niin että juuri peittyvät, kiehuta hiljalleen neljännestanti tahi kunnes ovat pehmeitä, mutta ei niin että särkyvät. Kaada sitten vesi pois, ota paintti hyvää kermää, pane se pannuun ja teelusikallinen voita sekaan; kun se on lämmिनnyt, pane kurkut joukkoon, hiukan suolaa ja valkopippuria, keitä viisi minuuttia liikutellen pannussa kaiken aikaa. Tarjoa kuumina. Se on yhtä maukasta kuin parsahainäkin.

**Täytetyt nauriit.** Kuori ja keitä hyvästi suolan kanssa kvartti keskikokoisia nauriita; niin pian kun ovat pehmeitä, kaada vesi pois. Leikkaa viipale pois kunkin päästä, kaiverra teelusikalla sisus pois, sekoita ulos otettuun aineeseen hiukan suolaa, pippuria, voita ja yksi munan keltuainen ja täytä nauriit taas seoksella; pane kustakin leikkattu liuska jälleen paikalleen, voitele ne ulkoa hyväksi munanvalkuaisella, pane paistinastiaan ja paista ruskeiksi kuumassa uunissa. Tarjoa kuumina.

**Makaroni.** Henkilöt, jotka pitävät makaronista, huomaavat sen olevan oivallista seuraavalla tavalla valmistettuna: Keitä ne pehmeiksi säilyttäen ne eheinä niin hyvin kuin mahdollista. Kun ovat kypsiä, siivilöi vesi pois ja kaada päälle hiukan maitoa, pane sekaan pala voita ja hyvästi pippuria ja suolaa. Makaronin kiehuessa keitä eri astiassa toметоja niin paljon että niitä keittämisen jälkeen on paintin verran. Kun makaroni on valmis, kaada toметоt niiden päälle ja tarjoa kuumina.

**Täytetyt munakasvit.** Leikkaa ne kahdeksi pitkinpäin, keitä puolikypsiksi suolan kanssa, koverra ensin osa sisusta ulos ja hakkaa se hienoksi, sekoita hiukan lihavaa läskiä ja hienoksi hakattua ruokasientä sekaan, pieni sipuli hienonnettuna, pippuria ja suolaa mauksi sekä hiukan lihaliemessä liotettuja leivän muruja. Täytä kumpikin puolisko tällä seoksella, pane ne voilla voideltuun tina-astiaan ja paista uunissa noin neljännestanti.

have been dipped in boiling water and buttered.

**Stewed cucumbers.** Cut the cucumbers fully half an inch thick right through; put them in a sauce-pan, just covering them with hot water, and let them boil slowly for a quarter of an hour, or until tender, but not so as to break them, then drain them; you want now a pint of good cream, and put your cream with a teaspoonful of butter in a sauce-pan, and when it is warm pop in the cucumbers, season with a little salt and white pepper, cook five minutes, shaking the sauce-pan all the time, and serve hot. It is just as delicate as asparagus, and a very nice dish indeed.

**Stuffed turnips.** Peel and boil in boiling water well salted a quart of medium-sized turnips; as soon as they are tender drain them, cut a slice from the top of each, scoop out half the middle with a teaspoon, mash the part taken out, with a little salt, pepper, butter and the yolk of an egg, and fill the turnips with the mixture; put on each one the slice cut from the top, brush them over with the beaten white of an egg, set them in a baking dish and brown them in a hot oven. Serve them hot.

**Macaroni.** People who like macaroni will find pleasure in eating it when prepared in this way: Boil it until it is tender, taking care to preserve the shape as far as possible. When it is done drain off all the water and pour over it a little sweet milk, with a lump of butter and plenty of pepper and salt. While the macaroni is boiling, cook in a separate sauce-pan enough tomatoes to make a pint when stewed. When the macaroni is ready for the table, pour the tomatoes over it; serve hot.

**Stuffed egg plant.** Cut them in half lengthwise, and parboil them in salted water; scoop out most of the inside and pound this to a paste in the mortar with a little fat bacon and some mushrooms previously chopped up, a little onion also chopped, pepper and salt to taste, and a little crumb of bread soaked in stock. Fill each half with this mixture, lay them in a well buttered tin and bake for about a quarter of an hour.

**Täytetty lihakurkku** (squash). Kuori pieni lihakurkku ja leikkaa pois viipale sen päästä, ota siemenet ulos ja pane se tunniksi suolaiseen veteen, täytä se sitten hyvällä täytinaineella, tehty murennetusta leivästä, hienoksi hakatusta läskistä, persiljasta j. n. e.; kostuta lihasoosilla, pane kansiviipale päälle, pane kurkku putinkiasiaan, muutama lusikallinen voisluaa ja kahdesti niin paljon kiehuva vettä pohjalle; pane kansi astian päälle tiiviisti ja paista uunissa pari tuntia tahi kunnes on kypsää; pane se sitten syvälle asetille ja kaada kastike päälle.

**Keitetyt kukkakaalit.** Kuhunkin puoleen gallonaan vettä pane kukkurapää ruokalusikallinen suolaa. Valitse tiiviitä ja valkoisia kukkakaalia, leikkele pois ulkopuoliset lehdet ja leikkaa varsi pois kantaa nyöten. Aukaise kukkia hiukan saadaksesi pois hyönteiset, joita tavallisesti aina on varren juuressa; pane kaalit sitten suolaveteen päätä alaspäin tuntia ennen kun alat valmistaa niitä syötäväksi. Siten tulevat kaikki hyönteiset varmasti pois. Pane kaalit sitten kiehuvaan veteen ja yllämainittu määrä suolaa sekaan ja anna niiden kiehua hyvällä tulella panematta kantta padan päälle. Kuori vaaho pois veden pinnalta ja kun kaalit ovat pehmeitä, ota ne ylös varovasti ja anna veden juosta pois, ja jos ovat tarpeeksi isoja, aseta ne vieretysten pystyyn asetille. Tarjoa paljaan voisulan kanssa, jota voit myös kaataa hiukan päälle.

**Haudotut viheriät herneet.** Kvartti herneitä, yksi sallatti, yksi sipuli, kaksi unssia voita, pippuria ja suolaa tarpeeksi, yksi muna, puoli teelus. hienonnettua sokeria. Huuhdo kuoret pois herneistä, leikkaa sipuli ja sallatti pieniksi, pane ne pataan voin, pippurin ja suolan kanssa, mutta ei enempi vettä kuin mitä jää sallattiin pestessä. Hauda hiljalleen toista tuntia, sekoita siihen sitten hyväksi vispattu muna ja puoli teelus. sokeria. Kun herneet ja muut ovat hyvin saonneet, tarjoa; mutta älä anna enää kiehua sitten kun olet pannut munan sekaan.

**Tomaatit riisin kanssa.** Viruta kiehuva vedessä ja kuori kolme

**Stuffed squash.** Pare a small squash and cut off a slice from the top; extract the seeds and lay one hour in salt water; then fill with a good stuffing of crumbs, chopped salt pork, parsley, etc., wet with gravy; put on the top slice; set the squash in a pudding dish; put in a few spoonfuls of melted butter and twice as much hot water in the bottom; cover the dish very closely and set in the oven for two hours, or until tender; lay within a deep dish and pour the gravy over it.

**Boiled cauliflower.** To each half a gallon of water allow one heaped tablespoonful of salt. Choose cauliflowers that are close and white; trim off the decayed outside leaves, and cut the stalk off flat at the bottom. Open the flower a little in places to remove the insects, which generally are found about the stalk, and let the cauliflowers lie in salt and water for an hour previous to dressing them, with their heads downward; this will effectually draw out all the vermin. Then put them into fast-boiling water, with the addition of salt in the above proportion, and let them boil briskly over a good fire, keeping the saucepan uncovered. The water should be well skimmed; and when the cauliflowers are tender, take them up with a slice; let them drain, and if large enough, place them upright in the dish. Serve with plain melted butter, a little of which may be poured over the flower.

**Stewed green peas.** One quart of peas, one lettuce, one onion, two ounces of butter, pepper and salt to taste, one egg, half a teaspoonful of powdered sugar. Shell the peas, and cut the onion and lettuce into slices; put these into a stewpan, with the butter, pepper and salt, but with no more water than that which hangs round the lettuce from washing. Stew the whole very gently for rather more than one hour; then stir to it a well-beaten egg and about half a teaspoonful of powdered sugar. When the peas, etc., are nicely thickened, serve; but after the egg is added, do not allow them to boil.

**Tomatoes with rice.** Scald and peel three large, smooth tomatoes.

isoa sileää tomaattia. Leikkaa ne kahtia, kaiva ulos siemenet ja mehu rikkomatta kuorta. Siivilöi mehusta siemenet pois ja mausta se sokerilla, sekoittaen siihen kuumaa pehmeäksi keitettyä riisiä niin paljon että se imee kaiken mehun itseensä; pane sekaan suolaa ja hiukan voita. Täytä tomaatit seoksella. Pane kukin tomaatin puolikas pyöreälle voileivälle ja paista astiassa uunissa kymmenen minuuttia tahi kunnes leipä on ruskettunut.

**Saratogan perunoita.** Leikkaa raat perunat hienoiksi viipaleiksi, pane ne kylmään veteen yöksi; palanen alunaa veteen pantuna tekee ne mureviksi. Huuhdo ne seuraavana aamuna kylmässä vedessä ja kuivaa pyyheliinalla. Sulaa rasvaa pannussa kuumaksi ja tiputtele perunaviipaleet siihen muutama kerrallaan. Ne ruskettuvat pian. Siivilöi ne pois rasvasta, riputtele suolaa päälle ja pane kaksinkertaisen ruskean paperin päälle uuniin kuivamaan. Jos aterialta jää jonkun verran jällelle, voit lämmittää ne taas uunissa ja ovat ne yhtä hyviä kuin ennenkin.

**Paistetut sipulit.** Kuori kymmenen isoa sipulia särkevästi kerroksia, kiehuta niitä puoli tuntia hyvin suolatussa vedessä, kaada vesi pois ja kun ovat vähän jäähtyneet, leikkaa puolituumainen viipale kunkin päästä; ota ulos teelusikallinen sisusta kustakin, hakkaa ne hienoksi, sekoita ne puoleen kupilliseen leivän muruja ja pane siihen suolusikallinen suolaa, neljännes tästä pippuria, yksi raaka munan keltuainen. Täytä sipulit seoksella, pane paistinpannuun, sivele ne munanvalkuaisella, riputa päälle hiukan hienonnettua leipää ja paista viennossa lämpimässä noin 40 minuuttia. Tarjoa kuumina.

**Perunakokkareita.** Kuori muutama perunoita ja jauha ne hienoksi vesiastiaan, jätä mähä veteen pariiksi tunniksi, siivilöi se kuivaksi ja sekoita joukkoon puoli perunain painoa jauhoja, mausta pippurilla, suolalla ja hienoksi hakatulla sipulilla. Jollei ole tarpeeksi kosteaa, lisää vähän vettä. Pyöritä ison omenan kokoisiksi kokkareiksi, riputtele päälle hyvästi jauhoja ja pane ne kiehuvaan veteen. Kun ne

Cut them in halves, scoop out the seeds and juice, without breaking the pulp. Scald the juice enough to strain out the seeds. To the juice add sugar to taste, and mix with it as much warm boiled rice as it will absorb; add salt and a little butter. Fill the tomatoes with the mixture. Place each half tomato on a round of bread buttered. Put them in a shallow pan and bake ten minutes, or until the bread is browned.

**Saratoga potatoes.** Cut raw potatoes in slices as thin as wafers with a thin sharp knife; lay them in cold water overnight; a bit of alum will make them more crisp; next morning rinse in cold water and dry with a towel. Have ready a kettle of lard, hotter than for fried cakes, and drop in the potatoes a few at a time. They will brown quickly; skim out in a colander and sprinkle with salt, or lay them on a double brown paper in the oven till dry. If any are left over from the meal, they can be warmed in the oven, and will be just as good for another time.

**Baked onions.** Peel ten large onions without breaking the layers; boil them for half an hour in well-salted boiling water, and drain them; when cool enough to handle cut a half-inch slice from the top of each, and take out a teaspoonful of the middle part; chop these pieces fine, mix them with half a cup of stale bread-crumbs, salt-spoonful of salt, quarter of that quantity of pepper and the yolk of a raw egg; use this force-meat to stuff the onions, lay them on a baking dish, brush them with the white of the egg beaten a little, dust them with fine bread-crumbs and bake them slowly for forty minutes. Serve them hot.

**Potato dumplings.** Peel some potatoes and grate them into a basin of water; let the pulp remain in the water for a couple of hours, drain it off, and mix with it half its weight of flour; season with pepper, salt and chopped onions. If not moist enough add a little water. Roll into dumplings the size of a large apple, sprinkle them well with flour, and throw them into boiling water. When you observe

alkavat kohota veden pinnalle, ovat ne kypsä.

**Maukas kaalipaisti.** Ota kylmää keitettyä kaalia ja hakkaa se hienoksi keskikokoista putinkiaastia varten, pane sekaan kaksi munaa, ruokalusikallinen voita, kolme ruokalus. kermaa, suolaa ja pippuria mielesti mukaan. Voitele putinkiaastia voilla, pane kaalit siihen ja paista uunissa ruskeaksi. Tämän voi syödä kylmänäkin, vaan on se paljon parempaa lämminnä. Sopii mainios-ti paistettu stanihihan kanssa.

**Paistettu kukkakaali.** Ota pois kaikki viheriät lehdet kukkakaalista ja leikkaa varsi pois kantaa myöten. Pane ne pää alaspäin kiehuvaan suolaiseen veteen. Varo ettet kiehuta liiaksi. Valuta vesi pois siivilässä, erota ne sitten pieniksi haaroiksi ja pane syvään astiaan, jossa on kosolta etikkaa, pippuria ja suolaa. Noin tunnin päästä ota ylös siitä, valuta vesi pois, kasta tahtaa-seen ja paista kuumassa rasvassa kullankeltaisiksi.

**Irantilainen keitto.** Tätä keittoa tehdään enimmäkseen Ir-lannissa. Pane hiukan suolattua härän lihaa (ei tuoretta) pannuun ja hyvä joukko vettä ja lihalientä päälle, kaksi isoa sipulia leikeltynä ja muutamia kokonaisia keitettyjä kylmiä perunoita, vähän pippuria sekaan. Hauda hiljaksen kunnes perunat ovat hyvin pehmeitä ja ovat vetäneet sisäänsä melkein kaiken liemen, mutta säilytä ne niin kokonaisina kuin mahdollista. Kaada kaikki astiaan ja vie pöydälle.

**Pinaatit.** Keitä pinaatit kuten tavallista, valuta vesi hyvin pois, hakkaa niin hienoksi kuin mahdollista — et voi saada liian hienoksi. Ota pieni sipuli, leikkele se hienoiksi viipaleiksi ja kääristä ruskeaksi voissa; hakkaa sekin hienoksi ja sekoita yhteen pinaatin kanssa. Ota teekupillinen maitoa, ruokalus. jauhoja ja pieni lusik. voita, hiukan suolaa ja pippuria; sekoita ne pinaattiin ja keitä noin kymmenen minuuttia.

**Tomaattipiirakka.** Kuori ja leikkele viipaleiksi viheriöitä tomaatteja kylliksi yhteen piirakkaan. Sekoita neljä ruokalusikallista etikkaa, yksi voita, puolineljättä sokeria sekaan ja vähän muskottia mausteeksi; paista hiljalleen kahden kuoren välissä. Jos haluttaa, voi hautoa to-

them rising to the top of the sauce-pan, they will be boiled enough.

**An appetizing entree.** Take cold boiled cabbage, chop it fine; for a medium-sized pudding dish full add two well-beaten eggs, table-spoonful of butter, three table-spoonfuls of cream, with pepper and salt ad libitum. Butter the pudding dish, put the cabbage in and bake until brown. This may be eaten cold, but it is much better if served hot. It is especially good with roast pork or pork chops.

**Fried cauliflower.** Pick out all the green leaves from a cauliflower and cut off the stalk close. Put it, head downward, into a sauce-pan full of boiling, salted water. Do not overboil it. Drain it on a sieve, pick it out into small sprigs, and place them in a deep dish with plenty of vinegar, pepper and salt. When they have laid about an hour in this, drain them, dip them in batter, and fry in hot lard to a golden color.

**Irish stew.** This is the stew that is mostly made in Ireland. Put some slices of boiled corned beef (never fresh) into a stew-pan with a good deal of water, or thin stock, two large onions sliced, and some cold boiled potatoes (whole) and a little pepper. Stew gently until the potatoes are quite soft and have taken up nearly all the gravy; some will break; but they should be as whole as possible. Turn all out on a flat dish and serve.

**To cook spinach.** Boil spinach in the ordinary way; drain it and get off all the water; chop it just as finely as possible—it cannot be deviled too much. Take a small onion, slice it very fine and brown it in butter; chop this fine and mix it with the spinach; have a teacup of milk, a tablespoonful of flour, a dessertspoonful of butter, some salt and pepper; stir in the spinach and cook about ten minutes.

**Tomato pie.** Peel and slice enough green tomatoes to fill one pie; to this allow four tablespoonfuls of vinegar, one of butter, and three and a half of sugar, flavor with nutmeg, bake with two crusts very slowly. If you choose you may stew the tomatoes first, and then there

maatit ensin, ettei piirakka tulisi liian mehuisa.

**Hyvä keino keittää tomaatteja.** Maukas ruoka (varsin sopiva kotlettien, paistien, paistetun laskin tai minkä muun soositaa tarjotun ruoan kanssa tahansa) saadaan leikkaamalla tomaatit hienoiksi viipaleiksi ja paistamalla niitä kuuman tulen päällä 10 minuuttia; sitten peitetään ne seoksella, joka on tehty leivän muruista, voista, sinapista, suolasta, pippurista ja sokerista (paljous maun mukaan) ja pannaan taas paistinraudalla tai kuumaan uuniin kypsymään.

**Paistetut punajuurikkaat.** Paras keino kypsyttää punajuurikkaita on paistaa ne. Keitettyinä, vaikka kuorikin on päällä, liukenee niistä paras osa veteen. Niiden paistaminen tietysti ottaa vähän kauvemman aikaa kuin keittäminen, mutta on täysi syy kuluttaa parikymmentä minuuttia kauvemmin ja paistaa ne. Leikkele sitten viipaleiksi ja syö samoin kuin keitettyinäkin. Ne ovat maukkaita myös hienonnettuna. Saatuasi ne kypsiksi mausta suolalla, pippurilla ja voilla.

**Lille-kaalit.** Viruta iso kaalinpää ja leikkele se tuuman pituisiin kapaleisiin, heittäen pois varren; pane valumaan siivilään. Kuori ja hakkaa hienoksi sillä välin yksi sipuli, paista sitä minuutin verran kahdessa ruokalusikallisessa voisulaa, pane sitten sekaan kaalit ja suolaa, pippuria ja muskottia, teelusikallinen kutakin. Pane kansi päälle ja anna hautua noin 20 minuuttia liikutellen usein, ettei palaisi. Tarjoa kuumana.

**Kasvishakkelus.** Hakkaa hienonpuoleiseksi päivällisestä jääneet kasvikset, ja mausta ne suolalla ja pippurilla. Kuhunkin kuorttiin hakattuja kasviksia lisää puoli kuppia lihalientä ja ruokalusikallinen voita. Kuumenna hitaasti paistinpannussa. Kun on kystä, kaada se kuumalle asetille ja tarjoa heti. Mielen mukaan voi hakkelukseen kuumeissa sekoittaa pari ruokalus. etikkaa.

**Uunissa paistettu kaali.** Keitä vahvaa kaalin kupua 15 minuuttia, kaada sitten vesi pois ja pane uutta kiehuvaa vettä sijaan; kiehuta siinä kypsäksi, valuta vesi pois ja pane

is no danger of the pie being too juicy.

**Excellent way to cook tomatoes.** A delicious dish (especially suitable with cutlets, steak, broiled ham, or anything served without gravy) may be made by cutting tomatoes into thin slices, and grilling them over a sharp fire for ten minutes, or thereabouts; they should then be coated with a mixture of bread crumbs, fresh butter, mustard, salt, pepper and sugar (proportions according to taste), and returned to the gridiron, or put into a hot oven to crisp.

**Baked beets.** One of the most satisfactory ways to cook beets is to bake them; when boiled, even if their jackets are left on, a great deal of the best part of the beet is dissolved and so lost. It will, of course, take a little longer to bake than to boil them, but this is no objection; allow from fifteen to twenty minutes more for baking; slice them and eat as you would if they were boiled. One nice way to serve them is to chop them fine. After they are cooked season with pepper, salt and butter.

**Lille cabbage.** Wash a large cabbage, cut it in inch pieces, rejecting the stalk, and drain it in a colander. Meantime peel and chop an onion, fry it for one minute in two tablespoonfuls of dripping of butter, add the cabbage, with a teaspoonful of salt, and a quarter of a saltspoonful each of pepper and grated nutmeg, cover it, and simmer for twenty minutes, stirring it frequently to prevent burning. Serve it hot.

**Vegetable hash.** Chop, not very fine, the vegetables left from a boiled dinner, and season them with salt and pepper. To each quart of the chopped vegetables add half a cup of stock and one tablespoonful of butter. Heat slowly in the frying-pan. Turn into a hot dish when done, and serve immediately. If vinegar is liked, two or more tablespoonfuls of it can be stirred into the hash while it is heating.

**Baked cabbage.** Boil a firm head for fifteen minutes, then change the water for more boiling water; boil till tender, drain and set aside to cool. Mince some boiled

syrjään jäähtymään. Hakkaa hienoksi vähän keitettyä kinkkua, sekoita siihen leivän murua, pippuria, ruokalus. voita, kaksi munaa ja kolme ruokalus. maitoa. Hakkaa kaali hienoksi, sekoita kaikki sekaisin ja paista paistinastiassa uunissa ruskeaksi. Tarjoa kuumana.

**Maissipapuja.** Poimi jyvät kahdeksasta tahi kymmenestä maissin tähkästä, sekoita siihen kolmasosa maissin paljoudesta Liman papuja ja keitä niitä tunti, käyttäen vettä juuri tarpeeksi peittämään ne. Kaa-da sitten ensin vesi pois ja lisää sekaan kupillinen maitoa, johon on sitä ennen liuotettu hyppysellinen soodaa. Kun se rupeaa taas kiehu-maan, sekoita siihen iso lusikalli-nen jauhoissa pyöritettyä voita. Mausta pippurilla ja suolalla, an-taan kiehua hiljalleen vielä 10 mi-nuuttia.

**Herttuattaren perunat.** Ota hiu-kan kylmiä keitettyjä perunoita, leikkaa ne ympyröiksi ja kostuta kylmällä vedellä. Rasvaa paistin-pannun pohja ja pane ympyrät sii-heen riveihin, mutta ei toisiinsa kiin-ni; paista nopeasti, ensin siveltyäsi ympyräin yläpinnan munalla. Kun alkavat ruskettua, pane pieni pyy-heliina kuumalle asetille ja latele ympyrät säännöllisesti sen päälle.

**Makaroonijuusto.** Keitä kaksi unssia makaroonia ja valuta sitten vesi kuiviin niistä. Pane pannuun unssi voita, sekoita sekaan ruoka-lus. jauhoja, kostuta neljällä ruoka-lusikallisella vasikanlihalientä ja li-sää vielä neljännespaintyä kermää, kaksi unssia hienoksi muserrettua juustoa, hiukan sinappia, suolaa ja kayennepippuria, pane makarooni joukkoon ja tarjoa heti kun olet sekottanut sen hyvästi kastikkeen kanssa ja kuumana.

**Haudotut sienet.** Leikkele sienet kahdeksi liuskaksi. Hauda niitä 10 minuuttia voisulassa, johon on sekoitettu pippuria, suolaa ja hiukan vettä. Valuta neste pois ja pane sienet piirakka-astiaan, riko munia niiden päälle, että peittyvät koko-naan, pane pippuria, suolaa ja pie-niä voimurusia sekaan; riputtele leivän muruja pinnalle ja paista kunnes muna on kovettunut. Tar-joa asetilla.

**Haudotut porkkanat.** Keitä pork-kanat puolikypsiksi, raavi ja leik-kele paksuiksi viipaleiksi, pane ne

ham; mix with bread-crumbs; add pepper, one tablespoonful of butter, and two eggs well beaten, and three tablespoonfuls of milk; chop cab-bage very fine; mix all together, and bake in a pudding-dish till brown. Serve hot.

**Succotash.** Cut the corn from eight or ten cobs; mix this with one-third the quantity of Lima beans, and cook one hour in just enough water to cover them. Drain off most of the water; add a cup of milk, with a pinch of soda stirred in. When this boils, stir in a great spoonful of butter rolled in flour, season with pepper and salt, and simmer ten minutes longer.

**Potatoes a la duchesse.** Take some cold, boiled potatoes, cut them into rounds with a cake-cutter and wet with cold water. Grease the bottom of a baking-pan and set the rounds in it, in rows, but not touching one another, and bake quickly, first brushing them all over—except, of course, on the bottom—with beaten egg. When they commence to brown lay a nap-kin, folded, upon a hot dish and range them regularly upon it.

**Macaroni cheese.** Boil two ounces of macaroni, then drain it well. Put into a sauce-pan one ounce of but-ter; mix well with one table-spoon-ful of flour; moisten with four table-spoonfuls of veal stock and a gill of cream; add two ounces of grated cheese, some mustard, salt and cayenne to taste, put in the macaroni and serve as soon as it is well mixed with the sauce and quite hot.

**Stewed mushrooms.** Slice the mushrooms into halves. Stew ten minutes in a little butter seasoned with pepper and salt and a very little water. Drain, put the mush-rooms into a pie-dish; break enough eggs to cover them over the top; pepper, salt and scatter bits of butter over them; strew with bread-crumbs and bake until the eggs are set. Serve in the dish.

**Stewed carrots.** Boil the carrots until they are half done, then scrape and cut into thick slices; put them into a stewpan with as much

pannuun ja kaada niin paljon maitoa päälle että juuri peittyvät, hyvin vähän suolaa ja pippuria, hiukan hienoksi hakattua persiljaa; kiehuta hiljaksen kunnes ovat hienman pehmeitä, mutta ehjiä. Kun ovat lähes valmiita, pane pala jauhoissa pyöritettyä voita sekaan. Tarjoa kuumana.

**Perunapallot.** Ota kuusi keitettyä perunaa, survo ne siivilän läpi, lisää siihen kolme ruokalus. hienoksi jauhettua tai hakattua kinkkua, hiukan hienonnettua muskottia, pippuria, suolaa, vähän hienonnettua persiljaa, hämmennä seoksen joukkoon kolme munankeltuista; muodosta sitten palloja, pyöritä ne leivän mu-ruissa ja paista rasvasulassa. Tarjoa paistettujen persiljain kanssa.

**Tekosorsa.** Keitä kaksi sipulia melkein pehmeiksi, hakkaa ne sitten hienoksi ja sekoita joukkoon kylmässä vedessä tahi maidossa liotettuja kuivuneen leivän kuoren kappaleita. Pane sekaan vähän hienoksi jauhettua salviaa, hiukan pippuria ja suolaa. Rasvaa paistinpannu, pane siihen seos ja riputtele hienoksi jauhettua leipää ja pieniä voisirpaleita. Paista noin puolen tunnin verran ja tarjoa aamiaiseksi tahi sivuruoaksi päivällisellä.

**Kokonaisina paistetut perunat.** Kiehuta perunat melkein kypsiksi, pane ne sitten paistinpannuun voitai rasvasulan sekaan ja liikuttele ahkerasti, etteivät pala, kunnes ovat ruskeita ja murevia; anna sitten rasvan valua pois niistä. Edullista on, jos vielä jauhotat ja kastat ne munankeltuaiseen ja sitten pyörität hienossa leipäjauheessa ja paistat. Tämä on yleinen ranskalainen tapa.

**Paistettu lihakurkku (squash).** Keitä ja sotke hienoksi lihakurkku, kuten tavallista, ja anna jäähtyä, vispaa kaksi munankeltuista sekaisin ja vispaa ne jäähtyneeseen kurkkuun; lisää kolme ruokalusikallista kuumaa maitoa, johon on sulatettu lusikallinen jauhoissa pyöritettyä voita; pippuria ja suolaa mauksi; kaada voilla voideltuun paistinastiaan, riputtele jälle hienonnettua leipää ja paista vaalean ruskeaksi kuumassa uunissa. Tarjoa kuumana.

**Perunapiirakka.** Kuori ja jauha hienoksi yksi iso peruna astiaan. sekoita siihen yhden lemonin mehu

milk as will hardly cover them, a very little salt and pepper, and a small quantity of chopped parsley; simmer them until they are perfectly tender, but not broken. When nearly done add a piece of butter rolled in flour. Serve hot.

**Potato croquettes.** Take six boiled potatoes, pass them through a sieve; add to them three tablespoonfuls of ham, grated or minced finely, a little grated nutmeg, pepper and salt to taste, and some chopped parsley; work into this mixture the yolks of three or four eggs, then fashion it into the shape of balls, roll them in bread crumbs and fry in hot lard, and serve with fried parsley.

**Imitation duck.** Boil two onions until nearly soft; then chop them fine, and mix with pieces of stale bread crusts that have been soaked awhile in cold water or milk. Add a little powdered sage, some pepper and some salt. Grease a baking tin, put the mixture in, and strew over the top some grated bread and bits of butter. Bake it for half an hour and serve for breakfast, or a side dish at dinner.

**Potatoes fried whole.** When nearly boiled enough, put small potatoes into a stew-pan with butter, or beef dripping; shake them about to prevent burning, until they are brown and crisp; drain them from the fat. It will be an improvement if they are floured and dipped in the yolk of an egg, and then rolled in finely-sifted bread-crumbs. This is the ordinary French method.

**Scalloped squash.** Boil and mash the squash in the customary way and let it cool; beat the yolks of two eggs, and when the squash is nearly cold, whip these into it, with three tablespoonfuls of milk, one of butter rolled in flour and melted into the milk; pepper and salt to taste, pour into a buttered bake-dish, cover with fine crumbs, and bake to a light brown in a quick oven. To be eaten hot.

**Potato pie.** Peel and grate one large white potato into a dish, add the juice and rind of one lemon,

ja kuori, yksi munan valkuainen vispattuna, teekupillinen valkoista sokeria, kupillinen kylmää vettä; kaada se piirakan alakuorelle ja paista. Kun on kypsynyt, sekoita kolmeen vispattuun munanvalkuaiseen puoli kuppia hienoa sokeria ja vähän lemonin mehua, levitä seos piirakan päälle ja pane taas uuniin kovettumaan.

**Maukas ruoka.** Ota iso, tuore kaalin kupu ja leikkaa sydän pois. Täytä ontelo aineella, joka on tehty hyvin hienoksi hakatusta vasikan lihasta, hyvin maustettuna ja pyöritettynä palloiksi munakeltuaisessa. Sido kupu sitten lujasti kiinni ja keitä sitä padassa pari tuntia. Se on oivallista ruokaa ja siihen voi käyttää entisistä aterioista jääneitä lihan paloja.

**Turkin pavut.** Liota puoli pinttia pieniä valkoisia papuja yön yli sen verrassa kylmää vettä että juuri peittyvät. Kiehuta niitä seuraavana päivänä kaksi tuntia, siivilöi ja pane paistinastiaan ja puoli unssia voita sekaan, teelusikallinen hienoksi hakattua persiljaa ennen paistettuna; peitä raaoilla läskin viipaleilla ja pane paistumaan neljännes-tunniksi.

**Valkajuurikaskeitto.** Keitä kolmea viipaletta suolattua läskää puoli-toista tuntia. Kuori kolme isoa valkajuurikasta ja leikkaa pitkin päin neljännesosiin, pane läskin sekaan muutamia perunoita ja kiehua puoli tuntia; pane sitten sekaan muutamia perunoita ja keitä kunnes perunat ovat pehmeitä. Lientä padassa ei saisi olla enempää kuin kupillinen, kun keitto on valmista.

**Makarooni.** Keitä ne maidossa tahki heikossa vasikanlihaliemessä, jossa on hyvästi suolaa. Kypsinä pane ne astiaan ilman lientä ja sekoita joukkoon muutamia voisirpaleita, hienoksi jauhettua juustoa ja raavi päälle enemmän juustoa ja pieniä voin paloja. Pane astia uuniin neljännestunniksi, mutta älä päästä pintaa kovettumaan.

**Keitetty makarooni.** Pane makarooni porsliinittuun pataan, lisää sekaan hienoksi hakattuna pieni sipuli, keitä vedessä puolen tunnin verran, sekoitellen usein. Kun on pehmeää, sekoita joukkoon pieniä juuston paloja, ota pois tulelta, pane kansi päälle tiiviisti ja anna juuston sulaa ennen tarjoamista.

the beaten white of one egg, one teacup of white sugar, one cup cold water; pour this into a nice undercrust and bake; when done have ready the beaten whites of three eggs, half cup powdered sugar flavor with lemon, spread on the pie and return to the oven to harden.

**A delicious dish.** Take a large fresh cabbage and cut out the heart. Fill the place with stuffing, or veal chopped very fine, and highly seasoned, rolled into balls with yolk of egg. Then tie the cabbage firmly together and boil in a kettle for two hours. It makes a very delicious dish, and it is often useful for using small pieces of meat.

**Harricot beans.** Soak half a pint of the small white beans overnight in just enough cold water to cover them; the next day boil two hours, strain and put in a pie-dish with one-half ounce of butter, a teaspoonful of finely-chopped parsley, previously fried; cover with slices of raw bacon, and bake a quarter of an hour.

**Parsnip stew.** Three slices of salt pork boiled one hour and a half; scrape five large parsnips, cut in quarters lengthwise, add to the pork and let boil one-half hour, then add a few potatoes, and let all boil until the potatoes are soft; the fluid in the kettle should be about a cupful when ready to take off.

**Macaroni.** Boil it in milk, or a weak veal broth, pretty well flavored with salt. When tender, put it into a dish without the liquor, and among it put some bits of butter and grated cheese, and over the top grate more, and a little more butter. Set the dish into a Dutch oven a quarter of an hour, but do not let the top become hard.

**Boiled macaroni.** Put macaroni into a porcelain-lined kettle; add a small onion chopped; boil in water about half an hour, stirring often. When tender add pieces of cheese; take away from the fire, cover tightly, and let the cheese melt before serving.

**Vohvelit makeista perunoista.** Kaksi ruokalusikallista hienoksi survottua paistettua perunaa, yksi ruokalusikallinen voita sekoitettuna kuumaan perunasurvokseen, yksi lusik. sokeria, yksi muna, painitti maitoa, kuusi ruokalusik. seuloittuja jauhoja; sekoita hyvin ja paista. Jos teet ilman munaa, käytä vain neljä lusikallista jauhoja.

**Ruskeiksi käristetyt makeat perunat.** Keitä muutamia makeita perunoita kypsiksi, kuori ja halo. Pane paistinpannuun, kostuta hyvin vedellä ja sulatetulla sokerilla; riputtele pieniä voin paloja päälle ja paista kauniin ruskeiksi.

**Valkojuurikas-paistinkakut.** Kaavi ja keitä kolme tai neljä valkojuurikasta hyvin kypsäksi. Survo hienoksi ja mausta suolalla, pippurilla ja voilla. Tee painitti tahdasta, pane valkojuurikkaat sekaan ja paista rasvasulassa ruokalusikallinen kerrallaan.

**Perunavanukas.** Neljännes naulaa hienoksi survottuja perunoita, neljännes naulaa jauhoja, kvartti maitoa, kolme muna, suolaa mauksi; voitele pannu hyväksi voilla ja paista neljännestunti kuumassa uunissa. Tarjoa kastikkeen kanssa.

**Voikeitos.** Sekoita yhteen kaksi ruokalusik. voita, yksi jauhoja, hiukan kylmää vettä ja sitten vähän kiehuvaa vettä, kunnes on parhaan sakoista, hiukan suolaa. Kiehuta kaksi minuuttia.

**Voissa paistetut perunat.** Pese puhtaiksi ja kuori muutamia jauhoisia perunoita ja leikkele hienoiksi viipaleiksi, niin että kappaleet ovat yhden näköisiä; kasta ne sitten makeaan tahtaaseen, paista voissa ja tarjoa kuumina, ripoteltuasi ensin päälle joko suolaa tahi sokeria.

**Paistettu tomaatti.** Kuori ja leikkele viipaleiksi tomaatit. Riputtele paistinastian pohjalle hienoja leivän muruja, pane tomaatin viipaleet päälle maustaen ne sokerilla, suolalla, pippurilla ja voilla; sitten leivän muruja ja taas tomaatteja, täyttäen koko astian sillä tavalla. Päälimmäiseksi riputtele taas leivän muruja ja voisirpaleita. Paista kannen alla puoli tuntia ja ruskeaksi.

**Sellerikastike.** Poimi ja pese kaksi sellerinpäätä, pilppua pieniksi tuuman pituisiksi liuskoiksi, haudo

**Sweet potato waffles.** Two tablespoonfuls of mashed, baked potato, one of butter stirred to the potato while hot, one of sugar, one egg, one pint of sweet milk, six tablespoonfuls of sifted flour; mix well and bake. To make without an egg use four tablespoonfuls of flour.

**Browned sweet potatoes.** Boil some fine potatoes, until done, peel and split them; put them in a flat pan and baste them well with some water and melted sugar; put tiny bits of butter over them and bake until they are a rich brown.

**Parsnip fritters.** Scrape and boil three or four parsnips until very tender; mash, season with salt, pepper and butter. Make a pint of batter, add the parsnips, and fry a tablespoonful at a time in boiling lard.

**Potato pudding.** One-quarter pound mashed potato, one-quarter pound of flour, one quart of milk, three eggs. Salt to taste. Butter pan generously, and bake one-half hour in a hot oven. Serve with sauce.

**Drawn butter.** Rub together two tablespoonfuls of butter, one of flour; add just a trifle of cold water, then some boiling water until proper consistency, little salt. Boil two minutes.

**Potatoes fried with butter.** Nicely wash and pare some floury potatoes; cut each into any form you fancy, such as a large lozenge, etc.; then thinly slice them, so that the pieces may be of a uniform shape; dip then into either a sweet or savory batter, fry them in plenty of butter, and serve them quite hot, with either salt or pounded loaf-sugar strewn upon them.

**Scallop tomatoes.** Pare and slice; scatter fine crumbs in the bottom of a bake-dish; cover with slices of tomatoes seasoned with sugar, pepper, salt and butter; cover with crumbs and then with tomatoes; fill the dish in this order, covering all with crumbs with bits of butter sprinkled upon them. Bake, covered, half an hour and brown.

**Celery sauce.** Pick and wash two heads of celery, cut them into pieces an inch long, and stew them in

ne kypsiksi paintissa vettä, johon olet pannut lusikallisen suolaa. Sekoita iso ruokalusikallinen voita ja toinen jauhoja hyvin sekaisin, vispaa tämä painttiin kermää; pane selleri sekaan ja kiehauta. Tarjoa kuumana keitetyn linnun kanssa.

**Paistetut perunat.** Ranskalainen perunain kypsytystapa tarjoaa maukkaan ruoan. Peruna lohotaan, pyyhitään ja leikellään viipaleiksi, pannaan sitten paistinpannuun, jossa on runsaasti rasvasulaa. Niin pian kun ovat paistuneet ruskeiksi ja kypsiksi, valutetaan niistä siivissä rasva pois ja riputellaan suolaa päälle sekä tarjotaan kuumina.

**Sipulit ja tomaatit.** Monelle keittäjälle uudenvuoden sivuruoka on: kun sipuleja leikellään hyvin hienoiksi viipaleiksi ja samoin muutamia vihreitä tomaatteja, kumpiakin yhtä paljon, ja paistetaan sitten yhdessä samoin kuin sipuleja tavallisesti yksinään. Pane hyvästi suolaa sekaan ja jos ovat liian rasvasia, valuta rasva pois ennen tarjoamista.

**Robert-kastike.** Pane kaksi keskikoista hienoksi hakattua sipulialia ja isohko pala voita paistinpannuun, anna niiden ruskettua hyvin liikutellen yhtä mittaa, lisää teelusikallinen jauhoja sekoitettuna puoleen painttiin hyvää lihalientä; suolaa ja pippuria; keitä noin viisi minuuttia; lisää teelusikallinen sekoitettua sinappia ja toinen etikkaa.

**Tomaatti- ja sipuli-omeletti.** Ota yhtä paljon viipaleiksi leikeltäjiä sipuleja ja kuorittuja tomaatteja, joista siemenet on otettu pois, ja hakkaa karkeanpuoleisiksi. Paista sipulit voissa. Kun ovat kypsyneet ruskettumatta, pane sekaan tomaatit, hiukan pippuria ja suolaa. Sekoita sekaisin tulella. Tee omeletti kuten tavallista ja kaada seos sisälle pannessasi se astiaan.

**Sipulihaude.** Keitä kuusi isoa sipulia pehmeiksi. Ota ne ylös, valuta vesi pois ja pane erilleen. Levitä kerros leivän ja korpun muruja putinkiaastiaan, sitten kerros sipulia ja niin edespäin vuorotellen kunnes astia on täynnä. Mausta pippurilla ja suolalla, lisää vähän voita, kostuta maidolla ja paista ruskeaksi uunissa noin puolen tunnin ajalla.

**Uunissa paistettu kukkakaali.** Pane kaalit likoon suolaiseen veteen tunniksi tai vähän pitemmäksi aikaa, tarkasta ne huolellisesti, ota

a pint of water and a teaspoonful of salt until the celery is tender. Rub a large tablespoonful of butter and a spoonful of flour well together, stir this into a pint of cream, put in the celery, and let it boil up once. Serve hot with boiled poultry.

**Fried potatoes.** The French method of cooking potatoes affords a most agreeable dish. The potatoes are peeled, wiped, and cut into thin slices, and thrown into a frying-pan containing an abundance of hot lard. As soon as they become brown and crispy, they are thrown in a colander to drain them, then sprinkle with salt and serve hot.

**Onions and tomatoes.** A side dish, which will be new to many cooks, is made by slicing very thin some onions and green tomatoes, in about equal proportions, and frying them together just as you fry onions alone. Salt them well, and, if there is any danger of their being greasy, drain before serving.

**Sauce Robert.** Put two medium-sized onions, chopped very fine, with large lump of butter, in a stew-pan; let them brown well, constantly stirring; add a teaspoonful of flour mixed with half a pint of good stock; salt and pepper; cook about five minutes; add a teaspoonful of mixed mustard and one of vinegar.

**Tomato and onion omelet.** Take equal parts of sliced onions and tomatoes, peeled and freed from pips; chop them both coarsely. Fry the onions in butter. When cooked, without being colored, add the tomatoes, with pepper and salt, and stir the mixture on the fire. Make a plain omelet in the usual way, and insert this in the fold on dish- ing it.

**Scalloped onions.** Boil, till tender, six large onions. Take them up, drain and separate them; put a layer of bread and biscuit-crumbs in a pudding-dish, then a layer of onions alternately, until the dish is full. Season with pepper and salt, add a little butter, moisten with milk, and brown half an hour in the oven.

**Baked cauliflower.** Put cauliflower to soak in salted water for an hour or more; look over care-

pois kova varsi ja lehdet, pane kiehuvaan veteen viideksi minuutiksi, leikkele pieniksi ja pane paistinaastian, kaada vähän maitoa päälle, mausta pippurilla, suolalla ja voilla; levitä päälle kerros kuivaa juustojauhetta ja paista uunissa.

**Perunahaude.** Kuori perunat, peitä paistinaastian pohja leivän muruilla, pane sitten päälle kerros perunaviipaleita, sen päälle pieniä voin siruja, suolaa ja pippuria; täytä astia näin vuorottaisilla kerroksilla, kostuta kaikki maidolla ja paista uunissa noin puolitoista tuntia.

**Liman pavut kerman kanssa.** Paine painatti papuja kiehuvaan veteen niin että juuri peittyvät; keitä pehmeiksi, kaada sitten vesi pois, pane sekaan kuppi kiehuvaa maitoa tahi kermaa, pieni pala voita, suolaa ja pippuria. Anna papujen kiehahtaa maidossa ennen kun tarjoat.

**Maissi tomaatin kanssa.** Nouki maissiyyvät tähkäpäistä ja sekoita niihin saman verran kuorittuja, viipaleiksi leikeltuja tomaatteja; keitä niitä yhdessä noin puoli tuntia, pane sitten mausteeksi suolaa, pippuria ja vähän sokeria; sekoita isohko pala voita sekaan ja anna vielä kiehahtaa hetken.

**Ruskeiksi paistetut perunat.** Keitä tai pehmitä höyryllä pieniä perunoita, kuori ja pane ne pannuun voisulaan, liikuttele välistä ja kun kaikki ovat hyvin ruskettuneet, tarjoa hienojen paahdettujen voileipien päällä, jotka sitä ennen on kastettu Chilen soosin, johon on pantu ohenukseksi vähän etikkaa.

**Tomaattikastike.** Kuori, leikkele viipaleiksi ja keitä tomaatteja noin 20 minuuttia. Siivilöi ja survo siivilän läpi, jättäen sitkeät ja kovat osat pois. Pane pannuun vähän hienonnettua sipulia, persiljaa, pippuria, suolaa ja sokeria sekä tomaatit. Anna kiehahtaa, sekoita joukkoon aimo lusikallinen jauhoisa kieritettyä voita. Kiehuta taas ja tarjoa.

**Uunissa paistetut tomaatit aamiaisiksi.** Ota kvartti kylmää keitettyä tomaattia, vispaa sekaan kaksi munaa, kaksi ruokalusikallista leivän muruja, ruokalusikallinen hienoksi hakattua persiljaa, hiukan suolaa ja pippuria, paista kuumassa uunissa parikymmentä minuuttia.

fully; remove the hard stalks and leaves; scald for five minutes; cut into pieces and put into a pie-dish; add a little milk, and season with pepper, salt and butter; cover the whole with dry grated cheese and bake.

**Scalloped potatoes.** Pare the potatoes, cover the bottom of a baking-dish with bread-crumbs, then add a layer of sliced potatoes, then bits of butter, salt and pepper, fill the dish with the alternate layers, wet the whole with milk, and bake the whole for an hour and a half.

**Lima beans with cream.** Put a pint of the shelled beans into just enough boiling salted water to cover them, and boil them tender; then drain off the water; add a cup of boiling milk (or better, cream), a little piece of butter, pepper and salt. Let the beans simmer a minute in the milk before serving.

**Corn with tomatoes.** Cut the corn from the cob and put it with an equal quantity of tomatoes that have been sliced and peeled; stew these together for half an hour; then season to taste with salt and pepper and a little sugar; stir in a liberal piece of butter and simmer a few minutes longer.

**Browned potatoes.** Steam or boil small-sized potatoes, peel and place them in a stew-pan with some melted butter, shake occasionally, and when all are well browned serve upon thin slices of toast which have been dipped in Chili sauce that has been thinned with a little weak vinegar.

**Tomato sauce.** Pare, slice and stew the tomatoes for twenty minutes. Strain and rub through a colander, leaving the hard and tough parts behind. Put into a sauce-pan with a little minced onion, parsley, pepper, salt and sugar. Bring to a boil; stir in a good spoonful of butter rolled in flour. Boil up and serve.

**Baked tomatoes for breakfast.** Take a quart of cold stewed tomatoes, beat into it two eggs, two tablespoonfuls of bread-crumbs, a tablespoonful of chopped parsley, a little more salt and pepper, and bake for twenty minutes in a quick oven.

**Perunalunta.** Ota isoja valkoisia perunoita ja keitä ne kuorineen pehmeiksi, kaada vesi pois, kuivaa ne tulen ääressä ja kuori. Pane kuumana astia tulen eteen ja hiero perunat harvan siivilän läpi siihen; älä koskettele niitä sen jälkeen tai muuten hiutaleet painuvat alas. Tarjoa heti.

**Perunapaakut.** Ota ulkoviipaleita mistä kylmästä lihasta tahansa, hakkaa hienoksi ja mausta pippurilla, suolalla ja leikellyllä pikkelsillä. Survo perunoita hienoksi, tehden niistä tahdasta munan kanssa, pyöritä jauhoissa ja muodosta pyöreiksi liuskoiksi. Pane mausteeksi lihaa toiselle puolelle ja kääri rullaksi. Paista vaalean ruskeaksi.

**Perunakakut.** Jauha kuusi kylmää keitettyä perunaa hienoksi, siihen painnti kermaa tai nuorta maitoa ja tarpeeksi jauhoja tekemään sakean tahtaan, lisää kolme munan-keltuista ja sitten vispatut valkuaiset; suolaa ja paista voissa.

**Paistettu munakasvi.** Kuori ja kiehuta viisi minuuttia, leikkaa poikkipäin viipaleiksi, mausta pippurilla ja suolalla, pyöritä viipaleet piestysissä munassa, sitten hienossa leivän murussa (tahi voi ne kastaa tahtaseen), paista ruskeiksi kuumassa rasvassa.

**Piparjuurisoosi.** Jauha piparjuuri hienoksi, keitä yksi muna kovaksi, survo keltuainen jauhoksi, lisää piparjuureen hiukan kermaa, sinappia ja etikkaa sekä muna, sekoita sekaisin kylmänä ja kuumenna sitten.

**Perunapallot.** Survo keitetyt perunat hienoksi, pane munan kokoinen pala voita sekaan, kaksi lusikallista maitoa, hiukan suolaa, sekoita hyvin, muodosta käsin palloiksi, pyöritä ne munassa ja sitten leivänmuruissa, paista rasvasulassa tai paahda uunissa.

**Aamiaisperunat.** Mukava tapa valmistaa perunoita aamiaiseksi on kun leikkelee kylmät keitetyt perunat nelikulmaisiksi kappaleiksi ja kastaa ne munaan, panee ne sitten voilla voidellulle tinalautaselle uuniin ja, kun ovat kuumia ja ruskeita, lähettää pöydälle.

**Viheriä maissivanukas.** Ota 12 maissin tähkää, hienonna ne; ota puolitoista pinttia maitoa, neljä hyvin piestyä muna ja puolitoista teekupillista sokeria; sekoita ne se-

**Potato snow.** Take large white potatoes and boil them in their skins until tender, drain and dry them near the fire, and peel; put a hot dish before the fire and rub the potatoes through a coarse sieve into it; do not touch afterward or the flakes will fall; serve immediately.

**Potato puffs.** Take any outside slices of cold meat, chop and season with pepper, salt and cut pickles. Mash potatoes, making them into paste with an egg; roll out with a dust of flour; cut round with a saucer. Put the seasoned meat on one-half and fold like a puff. Fry a light brown.

**Potato fritters.** Grate six cold boiled potatoes, add to them one pint of cream or new milk, and flour enough to make as stiff a batter as for other fritters, the yolk of three eggs, then the beaten whites; salt and fry in sweet butter.

**Fried egg plant.** Peel and par-boil five minutes, cut slices crosswise, season with pepper and salt, roll the slices in the beaten egg, then in fine bread-crumbs (or they may be dipped in batter); fry a light brown in hot lard.

**Horse-radish sauce.** Grate the horse-radish, boil an egg hard, pound the yolk, and add to the above a little raw cream, mustard and vinegar added the last thing. It must all be mixed cold and then heated.

**Potato balls.** Mash boiled potatoes; add butter size of an egg, two spoonfuls of milk, a little salt, stir it well; roll with your hands into balls; roll them in egg and crumbs; fry them in hot fat, or brown in the oven.

**To prepare potatoes for breakfast.** A nice way to prepare potatoes for breakfast is to cut cold boiled ones in square pieces, and dip them in beaten egg, and put them on a buttered pie-plate in the oven; when they are hot and brown send them to the table.

**Green corn pudding.** Take twelve ears of sweet corn, grated, one and one-half pints of milk, four well-beaten eggs, and one and a half teacups of sugar. Mix the above.

kaisin. Paista uunissa kaksi tuntia voilla voidellussa astiassa.

**Kukkakaaliomeletti.** Ota valkoinen osa keitetystä kukkakaalista, kun se on jäähtynyt, hakkaa hienoksi ja sekoita siihen tarpeeksi hyvin vispattua munaa saadaksesi hyvin vahva tahdas.

**Tomaattivoileipä.** Valmista tomaatit kuten soosia varten ja kun ne ovat kiehumassa, paahda muutamia leivän viipaleita hyvin ruskeiksi, mutta ei palaneiksi, pane voita päälle molemmin puolin ja kaada tomaattikaste niiden päälle.

**Paistettu tomaatti.** Älä kuori, mutta leikkaa viipaleiksi ja kasta korpup jauheeseen ja paista voissa.

**Viheriä maissikakku.** Nouki jäyvät tähkäpäästä ja sekoita ne maidosta tehtyyn grahamtahtaaseen, paista ja tarjoa voisulan kanssa.

### SALLATIT JA MAUSTEET.

**Säilöön pannut kurkut.** Tee suolavesi, joka kannattaa munan, ja pane kurkut siihen, peitä ne viinipensaan lehdillä, paina alas ja jätä ne likoon vähintään kymmeneksi päiväksi. Ota ne sitten ylös, valuta vesi pois ja pane pariiksi päivää liikoamaan kirkkaaseen veteen, vaihdellen sitä usein. Sen jälkeen pane ne kattilaan, viinipensaan ja kupukalnin lehtien kanssa sekä pala alunaa sekaan. Kaada päälle laimeaa etikkaa ja anna niiden olla kunnes käyvät vihreiksi. Ota sitten ulos, valuta vesi pois ja pane kivi-ruukkuihin. Kullekin kolmelle gallonalle kurkkuja käytä yksi gallona omenanesteellä (cider) sekoitettua etikkaa ja pane vielä sekaan unssi muskottikukkaa ja sellerin siemeniä, kaksi unssia inkivääriä, kolme unssia neilikoihin ja saman verran kanelin kuorta, neljä unssia sinappin siemeniä, mustia ja valkeita sekaisin; parasta mustaa pippuria ja jamaikapippuria, kaksi ruokalusikallista jauhettua sinappia, kourallinen hienoksi hakattua piparjuurta, kaksi punapippurin kuorta, neljä sipulia ja kaksi naulaa sokeria. Kiehuta nuo sekaisin ja kaada kuuma neste kurkkujen päälle. Jos haluttaa, voi lisätä enemmän sokeria maun mukaan. Pane kansi tiiviisti ruukun päälle ja anna auringon paistaa ruukkuun kuumina päivinä.

Bake it for two hours in a buttered dish.

**Cauliflower omelet.** Take the white part of a boiled cauliflower; after it is cold chop it very small and mix it in a sufficient quantity of well beaten egg to make a very thick batter.

**Tomato toast.** Prepare the tomatoes as for sauce, and while they are cooking toast some slices of bread very brown, but not burned, butter them on both sides, and pour the tomato sauce over them.

**Tomatoes fried.** Do not pare them, cut in slices; dip in pounded crackers sifted. Fry in butter.

**Green corn-cakes.** Cut the corn from the cob and stir it into a graham batter made with sweet milk; fry, and serve hot with melted butter.

### SALADS AND RELISHES.

**Fine cucumber pickles.** Make a brine that will bear an egg, and drop in the cucumbers; cover them with grape leaves; weight them down, and let them stand ten or more days. Then take them out, drain well, and keep a day or two in plenty of clear water, frequently changed. Afterward put them in a kettle with grape and cabbage leaves and a lump of alum. Cover with weak vinegar, and let them stand until they turn green. Then take out, drain, and put into stone jars. For each three gallons of pickles use one gallon of cider vinegar, and place into it one ounce each of mace and celery seed, two ounces of ginger, three ounces each of cloves and stick cinnamon, four ounces each of mustard seed (black and white mixed), choice black pepper and allspice, two tablespoonfuls of ground mustard, a handful of chopped horseradish, two pods of red pepper, four onions, and two pounds of sugar. Boil, and pour it hot over the pickles. More sugar can be added to suit the taste. Cover the jar very closely, and expose to the sun every day during hot weather.

**Säilytetyt munat.** Hanki keski-kokoinen avosuinen saviastia, tarpeeksi iso sisältämään 12 munaa. Keitä munat hyvin koviksi, ota ne ylös ja pane kylmään veteen. Kuori ne sitten ja lado huolellisesti saviastiaan. Pane kiehahtamaan kvartti tai enemmän, jos tarpeellista, hyvää valkoista viinietikkaa, johon sekoitat unssin raakaa inkivääriä, pari kolme muskottilehteä, unssin jamaikapippuria, puoli unssia kokonaisia muskotteja, pippuria ja suolaa, puoli unssia sinapin siemeniä, neljä valkosipulia. Kun se on kiehunut hiljaksen puolen tuntia, ota pois ja kaada sisältö saviastiaan, tarkastaen että munat peittyvät kokonaan. Kylmäksi jäähdyttävä sulje astia tarkasti. Munat ovat valmiit kuukauden perästä. Kappaleiksi leikeltynä ovat ne sopivia reunusteiksi kaikellaistelle kylmälle lihalle.

**Punajuurikassallatti.** Keitä kypsiksi Bermudan punajuurikkaita ja aseta ne jääpalan päälle jäähtymään. Jos ne ovat isoja, täytyy niitä kiehuttaa useampia tunteja, eivätkä sentään saa kiehua liian kauvan eikä liian nopeaan — kummassakin tapauksessa tulee niistä sitkeitä ja kovia. Pilppua ne hienoksi viipaleiksi ja sekoita joukkoon vähän viipaleiksi leikeltynyttä kylmiä perunoita ja muutamia sipulin sirpaleita juuri tarpeeksi antamaan hyvän maun sallatille. Kaada päälle kostukkeeksi ruokaöljyä, hiukan etikkaa, suolaa ja pippuria. Toimita se sallattiastiasasi ja hakekattua hienoksi yksi kovaksi keitetty muna, riputtele se sallatin päälle jättäen reunukset noin puoletoista tuuman leveydeltä peittämättä. Tälle reunukselle lado hienoja vesiheinän oksia. Punajuurikkaan tumman punainen väri näkyen läpi viheriäin ruohojen, keskellä munanvalkuainen ja keltainen, tekee se sallatin soman näköiseksi ja makukin on oivallista. Paras on käyttää Bermudan juurikkaita, sillä ne ovat maukkaimpia ja mehukkaimpia. Jotkut lisäävät vielä raakoja omenan viipaleita päälle — hedelmän tulee olla pehmeää ja hapanta.

**Sellerisallatti.** Ota kolme kimp-pua selleriä, hakkaa hienoksi kaukalossa, riputtele suolaa ja hiukan pippuria päälle, vispaa sitten yksi muna hyväksi soosipannussa, pane

**Egg pickle.** Obtain a moderate sized wide-mouthed earthen jar, sufficient to hold one dozen eggs; let the latter be boiled quite hard; when fully done, place the same, after taking them up, into a pan of cold water. Remove the shells from them, and deposit them carefully in the jar. Have on the fire a quart (or more, if necessary) of good white wine vinegar, into which introduce one ounce of raw ginger, two or three blades of sweet mace, one ounce of allspice, half an ounce of whole black pepper and salt, and half an ounce of mustard seed, with four cloves of garlic. When it has simmered for half an hour, take it up and pour the contents into the jar, taking care to observe that the eggs are wholly covered. When cold, stopper it down for use. Will be ready after a month. When cut into quarters they serve as a garnish, and afford a nice relish to cold meat of any kind.

**Delicious beet salad.** Boil some Bermuda beets and set them on ice to get thoroughly cold. If they are large they will take many hours of boiling, and must be cooked neither too long nor too quickly—in either case they will be tough and hard. Cut them up in small not too thick slices, add some nicely sliced cold potatoes, and shred one or two of onion—just enough to flavor the salad. Now dress it with plain French dressing of much oil, a little vinegar, salt and pepper. Arrange it in your salad dish, and having chopped finely a hard-boiled egg, arrange it over the salad, leaving a rim of almost an inch and a half uncovered. On this rim arrange sprigs of the small watercress. With the deep red of the beets showing through the delicate green of the cress, and the white and yellow of the egg, the salad looks beautiful, and it tastes so delicious that it can never go begging. The Bermuda beets must be used, as they are the sweetest and richest. Some people add a little raw sliced apple—the fruit must be tart and soft.

**Celery salad.** Take three bunches of celery, chop fine in a chopping-bowl, sprinkle over it salt and a little pepper, then beat up one egg

päälle puoli teekupillista etikkaa, kaksi ruokalusikallista sokeria ja neljä ruokalusikallista sallatin kastetta; sekoita se hyvin sekaisin ja kun alkaa kiehua, pane sellerin sekaan ja anna kiehua noin viisi minuuttia liikutellen alinomaa, kaada se sitten astiaan ja ota yksi kovaksi keitetty muna, leikkele se viipaleiksi ja lado päälle, reunusta ympärökset sellerin latvoilla. Parasta kylmänä. Kanasallattia tehdään samalla tavalla, käyttäen yhtä paljon kanan lihaa kuin selle-riäkin ja hiukan enemmän etikkaa ja sallattikastiketta.

**Perunasallatti.** Yhteen painttiin hienoksi survotuita perunoita (pöydällisestä jääneet ovat juuri omiaan), lisää kolmen kovaksi keitetyn munan hienoksi jauhetut keltaiset, säästään valkuaiset; leikkele ne poikkipäin renkaiksi, joilla sitten reunustat sallatin. Leikkele viipaleiksi yksi säilöön pantu kurkku, lisää teelusikallinen jauhettua sinappia, pippuria ja suolaa mauksi, kuumenna teekuppi hyvää etikkaa, sulattaen sekaan pienen palasen voita, kaada etikka kurkkujen ja mausteitten päälle, sekoita sitten survotut perunat sekaan hämmennätän hyvin yhteen kaikki. Tämä on maukas lisäherkku pöydälle.

**Kanasallatti.** Leikkele liha kahdesta tahi jos tahdot vähän, yhdestä kanasta; lisää sekaan yhtä paljon sallattikaaliksia, leikettyäsi kanan lihan hienoiksi parin tuuman pituisiksi syiksi. Sekoita ne astiassa. Valmista kaste seuraavasti: Vispaa kaksi munankeltuaista sekaisin, pane vähän suolaa joukkoon ja sekoita muutama tippa kerrallaan neljä ruokalusikallista öljyä; sitten vähitellen kolme teelusikallista kuumaa etikkaa ja puoli teelusikallista parasta sellerinestettä. Seoksen tulee olla kerman vahvuista, kaada se kanan lihan päälle, sekoita keveästi mutta hyvin sekaisin, pane sallattiastiaan ja lado päälle viipaleet kahdesta kovaksi keitetystä munasta, muodostaen reunukselle ketjun renkaiksi leikellyistä munanvalkuaisista.

**Säilöön pannut kukkakaalit.** Ota puoli tusinaa pieniä kukkakaalin päitä ja eroita ne pieniksi osiksi; keitä ne sitten suolan kanssa kypsiksi, kaada vesi pois ja pane ne ruukkuihin. Tee kastin seuraavas-

in a sauce-pan, add half teacup of vinegar, two tablespoonfuls of sugar, and four tablespoonfuls of salad dressing; stir it all together and when it comes to a boil put in the celery and let it all boil for about five minutes, stirring constantly, then put it into a dish and have an egg boiled hard, which cut in slices and lay over the top; garnish around the edge with the tops of the celery. It is best when cold. Chicken salad is made the same way, by taking as much chicken as celery, and a little more vinegar and salad.

**Potato salad.** To one pint mashed potatoes (those left over from dinner are just right), add the smoothly-rubbed yolks of three hard-boiled eggs, reserving the whites cut in transverse slices to garnish the dish; slice one cucumber pickle, one teaspoonful ground mustard, pepper and salt to taste; heat one teacup good vinegar, dissolving in it a lump of butter the size of a walnut; pour the vinegar over the pickle and seasoning, and add the mashed potatoes by degrees, rubbing and incorporating thoroughly. We think you will find it an agreeable addition to the table.

**Chicken salad.** Cut the meat from two chickens, or one if you want a small dish. Add an equal quantity of shred lettuce, after you have cut the chickens into narrow shreds two inches long. Mix in a bowl. Prepare a dressing thus: Beat the yolks of two eggs, salt lightly and beat in, a few drops at a time, four tablespoonfuls of oil; then, as gradually, three teaspoonfuls of hot vinegar and half a teaspoonful best celery essence. The mixture should be thick as cream; pour over the chicken, mix well and lightly, put into a salad dish and lay sections of two hard-boiled eggs on top, with chain of sliced whites around the edge.

**Pickled cauliflower.** Take half a dozen small heads of cauliflower and break them into sprigs; then boil them in enough salt and water to cover them; let them scald until a sprig from the broom can be run through them, or a fork will pierce them easily; then skim out into jars and make a pickle of one gallon of vinegar, half a pound of

ti: yhteen gallonaan etikkaa pane puoli naulaa ruskeaa sokeria, unssi jauhamatonta pippuria, puoli unssia neilikoita, unssi valkoisia sinapin siemeniä, unssi sellerin siemeniä ja unssi turmerikia. Kiehuta kaikki yhdessä 20 minuuttia ja kaada kuumana kukkakaalin päälle. Peitä tarkasti ja se säilyy koko talven.

**Tomaattimaustekastike.** Halo kaksi gallonaa kypsiä tomaatteja kahdeksi; keitä niitä pannussa kunnes kaikki mehu on liuennut, siivilöi ja puserra ne sitten hyvästi hienossa siivilässä ja pane mehu kiehuamaan, sekoittaen siihen unssin suolaa, unssin muskottia, ruokalusikallinen mustaa pippuria, teelusikallinen punaista pippuria, ruokalusikallinen jauhettua neilikkaa, viisi lusikallista sinappijauhoa; anna niiden kiehua yhdessä 5—6 tuntia ja liikutele niitä ehtimiseen. Anna seoksen seistä jäähtymässä kylmässä paikassa 8—10 tuntia, sitten lisää sekaan paintti etikkaa ja pane pulloihin korkit suulle ja säilytä niitä kylmässä pimeässä paikassa.

**Sallatin kaste.** Ota puoli lemonia ja hankaa sillä sallattiaastian sisäpuoli. Survo hienoksi kaksi kovaksi keitettyä munankeltuaista vatkaton sileäksi puolusikalla, sekoita siihen ruokalusikallinen vettä ja kaksi ruokalusikallista öljyä. Riputa sekaan vähitellen suolalusikallinen suolaa, teelusikallinen sinappia ja toinen hienoa sokeria. Sekotettuasi nuo hyvin sekaisin kaada sekaan kolme ruokalusikallista etikkaa. Sallattikaalisten tulee olla tuoreita ja mehuisia sekä hyvin puhdistettuja. Pane ne sallattikuppiin, mutta älä liikutele, sillä ne siitä kuihtuvat. Korista päällys keitettyllä punajuurikkaalla leikeltynä eri muotoihin ja kovaksi keitettyjen munain valkuaisilla.

**Säilöön pannut parsahenät.** Leikkaa poikki ja pese viheriät päät isommista parsahenistä, liota niitä pari kolme tuntia kylmässä vedessä, pane ne huolellisesti kiehuvaan suolaiseen veteen ja lado ne sitten vaatteen päälle jäähtymään; tee neste eli suolavesi parsain paljouden mukaan valkoisesta viinietikasta ja suolasta kiehatta sen. Gallonaan nestettä pane kaksi muskotipähkinää, neljännes unssi muskotikukkaa, sama määrä kokonaisia valkopippuria ja kaada ne kuu-

brown sugar, one ounce of unground pepper, half an ounce of cloves, one ounce of white mustard seed, one ounce of celery seed and one ounce of turmeric; boil all together for twenty minutes, and pour while very hot over the cauliflower; cover closely and it will keep all winter.

**Tomato catsup.** Cut one peck of ripe tomatoes in halves, boil them in a lined sauce-pan until the pulp is all dissolved, then strain them well through a hair sieve and set the liquor on to boil, adding one ounce of salt, one ounce of mace, one tablespoonful of black pepper, one teaspoonful of red pepper, one tablespoonful of ground cloves, five of ground mustard; let them all boil together for five or six hours, and stir them most of the time. Let the mixture stand eight or ten hours in a cool place, and add one pint of vinegar, and then bottle it; seal the corks and keep in a cool, dark place.

**How to dress salad.** Take one-half a lemon and rub the inside of the salad bowl. Rub the yolk of two hard-boiled eggs, mashing them with a wooden spoon smooth; mix with them a tablespoonful of water and two tablespoonfuls of sweet oil. Add by slow degrees a saltspoonful of salt, a teaspoonful of mustard and a teaspoonful of powdered sugar. When these are all blended evenly pour in three tablespoonfuls of vinegar. Have your lettuce quite fresh and crisp, and picked over nicely; place in the salad bowl; do not stir it around, as that would cause it to wilt. Decorate the top of it with boiled red beet, cut in different forms, and the hard boiled whites of your eggs.

**Asparagus pickled.** Cut and wash the green heads of the largest asparagus; let them lie two or three hours in cold water; scald them very carefully in salt and water, then lay them on a cloth to cool; make a pickle according to the quantity of your asparagus, of white wine vinegar and salt, and boil it. To a gallon of pickle put two nutmegs, a quarter of an ounce of mace, the same of whole white

mana parsain päälle, peitä astia tiheällä vaatteella ja anna sen seistä viikon; kiehuta neste taas; toisen viikon kuluttua on se kiehutettava kolmannen kerran ja kun se sitten on jäähtynyt, peitä astia tiiviisti.

**Hummerisallatti.** Kahdeksan muna, painitti etikkaa, neljä ruokalusikallista voisulaa tahi ruokaöljyä, ruokalusikallinen sekoitettua sinappia, ruokalusikallinen suolaa, teelusikallinen mustaa pippuria; sekoita kaikki sekaisin ja pane tullelle kuumenemaan. Ei tarvitse kiehuttaa, se sakoo kun on tarpeeksi kuumennut; sekoittele yhtämittaa. Survo hummerin liha karkeanpuoleiseksi ja samoin sallatin kaalikset, sekoita, mutta ei ennen kuin syönnin aikana. Pane niin paljon kastetta kuin tarvitset saadaksesi sallatin kermamaiseksi ja riputtele sitten vielä hiukan päälle. Mainittu kaste pysyy hyvänä pullossa kauvan aikaa ja on sopivaa kaikellaisen lihan kanssa.

**Kukkakaalisallatti.** Keitä kukka-kaali suolaisessa vedessä kypsäksi, mutta ei liian pehmeäksi, jäähdytyä leikkele se sieviksi osiksi. Sekoita yhteen kolme ruokalusikallista tarragon etikkaa, pippuria ja suolaa mausteeksi; sivele astia valkosipulilla, lado kukkakaalin kappaleet siihen, riputtele niiden päälle muutamia kaprisnuppua, hiukan tarragonia ja tservilehteä sekä persiljaa hienoksi hakettuna, hyvin vähän kuivattua ajuruohoa ja jauhettua meiramia. Kaada öljy ja etikka päälle ja tarjoa.

**Tomaattisallatti.** Tomaattisallatti on maukasta ruokaa ja sopii melkein minkä päivällisen kanssa tahansa, mutta varsinkin palvattujen ja paistettujen lihan kanssa. Puoleen tusinaan keskikokoisia kuoriuita ja viipaleiksi leikeltynyttä tomatteja lisää kahden kovaksi keitetyn munan keltuaiset ja yksi raaka muna, johon on sekoitettu ruokalusikallinen voisulaa; teelusikallinen sokeria, cayennepippuria ja suolaa mausteeksi. Kun kaikki nuo on hyvin sekoitettu, lisää puoli kuppia etikkaa.

**Sillisallatti.** Pane pari silliä liioon yöksi, keitä kaksi kvarttia perunoita kuorineen, kuori ne ja leikkele paloiksi, kun ovat jäähtyneet. Ota silleistä ruodot ja nah-

pepper, and pour the pickle hot over them; cover the jar with a thick cloth, and let it stand a week, then boil the pickle; when it has stood another week, boil it a third time, and when cold, cover the jar closely.

**Lobster salad.** Eight eggs, one pint vinegar, four tablespoonfuls melted butter or sweet oil, one tablespoonful salt, one teaspoonful black pepper; mix all together, put it over the fire to cook. Do not let it boil; it will thicken when done; stir constantly. Chop the lobster not fine, and lettuce the same, mix but not till about time for eating. Add as much of the dressing as seems necessary to make the salad creamy, and then spread a little over the whole. The dressing will keep bottled a long time. It is nice with any meats.

**Cauliflower salad.** Boil a cauliflower in salted water till tender, but not overdone; when cool, cut it up neatly in small sprigs. Beat up together three tablespoonfuls of oil, and one tablespoonful of Tarragon vinegar with pepper and salt to taste; rub the dish very slightly with garlic, arrange the pieces of cauliflower in it, strew over them some capers, a little Tarragon, chervil and parsley all finely minced, and the least bit of dried thyme and marjoram powdered. Pour the oil and vinegar over, and serve.

**Tomato salad.** Tomato salad is an agreeable entree, and goes well with almost any dinner, but particularly well with fried or roast meats. To half a dozen medium-sized tomatoes with the skins removed and the tomatoes sliced, add the yolks of two hard-boiled eggs, also one raw egg, well beaten and mixed with a tablespoonful of melted butter, a teaspoonful of sugar, with cayenne pepper and salt to suit the taste. When all these are mixed thoroughly, add half cup of vinegar.

**Herring salad.** Soak two herrings over night; boil two quarts of potatoes with the skins on; when cold, peel and cut in dice; bone and skin

ka pois, leikkele ne pieniksi ja pilppua sekaan iso sipuli. Sekoita kaikki sekaisin, mausta pippurilla ja kostuta etikalla. Kaada kerma päälle ja tarjoa isolla asetilla, jonka olet reunustanut kovaksi keitetyn munan ja punajuurikkaan kapaleilla. Tämä on ruotsalainen tapa.

**Kupukaalisallatti.** Paintti hyvää etikkaa, neljä hyvin vispattua muna, puoli kuppia voita; pane ne tullelle ja liikuttele ahkerasti kunnes seos alkaa saota, lisää sitten ruokalusikallinen valmista sinappia, kaksi lusikallista suolaa, yksi mustaa pippuria. Pilppua yksi kaalinpää hienoksi, samoin yksi kimppu selleriä ja liota niitä suolatussa vedessä pari tuntia, kaada vesi pois ja pane kaste päälle sekoittaen hyvin sekaisin. Pysy hyvänä koko talven kylmässä paikassa, jos on tiiviin kannen alla. Sekoittaen samalla tavalla hummeria tai kanan lihaa, saat hyvää sallattia.

**Makeat kurkut säilytettynä.** Ota kypsiä kurkkuja, leikkaa sisus ulos, kuori ja leikkele nelikulmaisiin tuuman tahi parin pituisiin liuskoihin mielesi mukaan. Tee niitä seitsemän naulaa, keitä suolatussa vedessä pehmeiksi ja kaada vesi pois. Pane porsliinikattilaan kvartti etikkaa, kolme naulaa sokeria, unssi kassianuppua, unssi neiliköitä ja puoli unssia jamaikapippuria. Keitä ne yhdessä ja pane sitten kurkut sekaan ja anna kiehua hiljalleen pari tuntia.

**Saksan sallatti.** Ota kuusi keskikokoista perunaa, leikkele ne hienoiksi viipaleiksi; kolme isohkoa makeaa omenaa myös pieniksi leikeltynä, neljä hopeakuorisipulia hienoksi hakattuna, hiukan hienonnettua persiljaa; mausta nämä kahdella ruokalusikallisella öljyä, suolaa ja pippuria, sokeria ja hiukan sinappia ja etikkaa tarpeeksi pitämään koossa kaikki, sekoita sitä hiljalleen ja sekoita sallattiin; reunusta kovaksi keitetystä munasta leikellyillä renkailla.

**Porkkanasallatti.** Pese ja kaavi hennot kirkkaan väriset porkkanat, pane ne kiehuvaan veteen ja keitä pehmeiksi; leikkele sitten hyvin hienoiksi viipaleiksi, pane lasivatiin ja riputtele päälle hienoa sokeria, purista joukkoon ison lemonin mehu ja viinilasillinen oliiviöljyä, reunusta astia hienoilla lemonin viipa-

the herrings and cut in dice; chop a large onion fine; mix all together with pepper and vinegar, enough to moisten. To be eaten with cream poured over. Serve on a large, flat dish, and garnish with hard-boiled eggs and beets cut in slices. (This is the Swedish way.)

**Cabbage salad.** One pint of good vinegar, four well-beaten eggs, half a cup of butter; put them on the fire, and stir constantly until the mixture begins to thicken; then add a tablespoonful of made mustard, two of salt, and one of black pepper; chop one head of cabbage very fine, with one bunch of celery, and soak in salt and water for two hours; drain and pour the dressing over it, and mix it. It will keep all winter in a cool place, if kept well covered. By mixing lobster or chicken with it, you will have a nice salad.

**Sweet cucumber pickles.** Take ripe cucumbers, cut out the inside, pare, and slice in squares an inch or two long and one wide, at your fancy. Take seven pounds of this, boil in salt water until tender, then drain. In a porcelain kettle put one quart of vinegar, three pounds of sugar, one ounce cassia buds, one of cloves, one-half allspice. Boil together, then add the cucumber, and simmer all two hours.

**German salad.** Take six medium-sized cold potatoes, and slice thin, three good-sized sweet apples, also cut in small slices, four silver skinned onions chopped fine, and a little parsley cut in bits; dress these with two tablespoonfuls of oil, salt, pepper, sugar, and a little mustard and vinegar to blend the whole; beat it very light, and stir through the salad; garnish with hard-boiled eggs cut in rings.

**Carrot salad.** Wash and scrape tender, rich-colored carrots; throw them into fast-boiling water, and boil until soft; cut them into very thin slices; put them into a glass bowl, and sprinkle with sifted loaf sugar; add the juice of a large lemon, and a wineglassful of olive oil; garnish the dish with very thin

leilla ja joillakin viheriöillä sallatin lehdillä.

**Säilöön pannut sipulit.** Kuori pieniä hopeakuorisipuleja ja pane ne pannuun kiehuvaan veteen; niin pian kun ne näyttävät kirkkailta, ota ne pois lusikalla ja pane kahden vaatteen väliin ja kun ovat aivan kuivia, pane ne ruukkuun ja kaada päälle kiehuvaa ryydyttyä etikkaa. Kun ovat hyvin jäähtyneet, paina ne alas ja pane tiivis kansi päälle.

**Talvisallatti.** Hakkaa hyvin hienoksi muutamia kauniita kaalinpaita, hiukan sipulia ja selleriä, suolaa ja pippuria makusi mukaan; hämmennä munankeltuaista kahveilla ja tiputa siihen tipottain sallattiöljyä kunnes muna on aivan kovettunut, lisää neljä ruokalusikallista vahvaa etikkaa, yksi ruokalusikallinen sinappia. Munaa tulee hämmentää hyvin nopeasti kun kaadat öljyn ja etikan sisälle. Tämä on maukasta, kun vaan tehdään oikein.

**Vihreäsäilykettä.** Puoli gallonaa vihreitä tomaatteja, puoli gallonaa valkosipuleja, puoli gallonaa säilypapuja, tusina vihreitä kurkkuja, tusina vihreitä pippureja, yksi kaalinkupu; mausta sinapilla, sellerin siemenillä ja suolalla makusi mukaan. Kaada seokseesi parasta etikkaa niin että se peittyy siihen, keitä hiljalleen pari tuntia sekoitellen alinomaa ja lisää kaksi ruokalusikallista sallattiöljyä seoksen ollessa kuumana.

**Sellerikaali.** Kolmas osa selleriä ja kaksi kolmannesta viheriötä omenia hakattuina hienoksi kuten kaalit; pane ne paistinpannuun, kaada päälle vähän kuumaa vettä, pane kansi päälle tiiviisti ja anna hautua viisi minuuttia; ota sitten pois tulta, kaada päälle ylempänä selitetty kastin ja tarjoa kylmänä.

**Kinkkusallatti.** Ota kylmän keitetyn kinkun jäännökset, leikkele pois kaikki tummat, kovat osat, samoin kaikki läski, jauha se hyvin hienoksi, kaada päälle hyvää kermaa kostukkeeksi, suolalusikallinen vahvaa sinappijauhoa, saman verran hienoa sokeria ja hyvä hyppysellinen kayennepippuria; sekoita hyvin sekaisin kinkun kanssa, reunusta persiljan lehdillä, niin sinulla on hyvä illallisruoka.

**Ranskan sinappi.** Pilppua sipuli pieniä kuppiin, kaada päälle hyvää etikkaa, jätä seisomaan pariiksi

slices of lemon, and any kind of green salad leaves.

**Pickled onions.** Peel small silver butter onions and throw them into a stew-pan of boiling water; as soon as they look clear take them out with a strainer-ladle, place them on a folded cloth covered with another, and when quite dry, put them into a jar and cover them with hot spiced vinegar. When quite cold pack them down and cover with a tight cover.

**Winter salad.** Chop very fine some nice cabbage with a little onion and celery; salt and pepper to taste; take the yolk of an egg and stir with a fork, and drop one drop at a time into it some salad oil until the egg is quite thick; add four table-spoonfuls strong vinegar, one table-spoonful mustard. You must stir the egg very quickly while putting the oil and vinegar in. This is very nice when made right.

**Pickle chowchow.** A quarter of a peck of green tomatoes, a quarter of a peck of white onions, a quarter of a peck of pickling beans, one dozen green cucumbers, one dozen green peppers, one large head of cabbage; season with mustard, celery seed and salt, to suit the taste. Cover the mixture with the best vinegar; boil two hours slowly, continually stirring, and add two table-spoonfuls of salad oil while hot.

**Celery slaw.** One-third celery and two-thirds green apples, chopped fine like cabbage. Place this in a frying-pan and pour over it a little hot water; cover tight and let steam five minutes, then remove it from the fire, pour over it the above dressing and serve cold.

**Ham and salad.** Take your fragments of cold boiled ham left after slicing, remove all dark and dry portions, also all the fat; mince evenly and fine; take enough rich, sweet cream to set the mince, a saltspoonful of strong, ground mustard, the same of fine sugar, and a good pinch of cayenne pepper; mix thoroughly with the ham; garnish with sprigs of parsley, and you have a nice dish for tea.

**French mustard.** Slice up an onion in a bowl; cover with good vinegar; leave two or three days; pour

kolmeksi päiväksi, kaada etikkaa pois toiseen astiaan, pane siihen teelusikallinen pippuria, toinen suolaa ja saman verran ruskeaa sokeria sekä tarpeeksi sinappia tekemään seoksen sakeaksi; sekoita sinappi etikkaan kuten jauhot soosiin, hämmennä hyvin ja pane kuumentamaan kunnes alkaa kiehua, jolloin otat sen pois ja käytät kylmänä.

**Omenahillo.** Kahdeksan naulaa omenoita kuorittuina ja lohottuina, neljä naulaa sokeria, kvartti etikkaa, unssi kanelin kuorta, puoli unssia neilikkoita; kiehuta etikkaa, sokeri ja mausteet yhdessä, pane omenat joukkoon kiehuessa ja keitä ne pehmeiksi (noin 20 minuuttia); pane sitten omenat ruukkuun, kiehuta siirappi sakeaksi ja kaada päälle.

**Punaset kupukaalit säilyyn.** Leikele viipaleiksi siivilään ja riputtele suolaa kunkin kerroksen päälle; anna niiden valua kolme päivää, pane sitten sekaan hiukan viipaleiksi leikettyä punajuurikasta ja kaada ruukkuun, johon viimeksi vala kiehuvaa etikkaa kaiken päälle. Purpuranpunainen kaali on parasta. Muskottikukka, hienonnettu inkivääri, kokonaiset pippurit ja neilikat pantuina etikan sekaan keittäessä antavat hyvän maun kaalille.

**Kurkkumaustetta.** Murskaa hienoksi kolme tusinaa isoja kurkkuja ja kaksitoista valkoista sipulia, riputtele päälle kolme kourallista suolaa. Ne täytyy valmistaa päivää ennen ja valuttaa aamulla vettä niiden läpi; liota puolitoista kuppia sinapin siemeniä vedessä, kaada vesi pois ja pane ne kurkkujen päälle, lisäten kaksi tusinaa kokonaisia pippureja, pane kaikki ruukkuun, kaada etikkaa päälle niin että peittyvät ja sulje tiiviisti. Säilytä kuivassa paikassa.

**Sallattijälkiruoka.** Keitä ja survo hienoksi valkoinen peruna ja sekoita siihen kaksi kovaksi keitettyä munankeltuaista. Perunan ollessa lämmin sekoita ne hyvin, pane joukkoon voisulaan ja ruokaöljyyn tehtyä sinappia sekä hiukan suolaa ja etikkaa. Peruna lisää paljoutta eikä sitä voi eroittaa munasta.

**Suolatut oisterit.** Valitse isoimmat oisterit, valuta neste pois ja pese ne puhtaassa vedessä, pane ne pataan vähään veteen, hiukan suolaa ja muskotin lehtiä sekä vähän

off vinegar into a basin; put into it one teaspoonful pepper, one of salt, one tablespoonful brown sugar, and mustard enough to thicken; smooth the mustard for vinegar as you would flour for gravy; mix all together; set on the stove and stir until it boils, when remove, and use it cold.

**Spiced apples.** Eight pounds of apples, pared and quartered; four pounds of sugar; one quart of vinegar, one ounce of stick cinnamon, one half ounce cloves; boil the vinegar, sugar and spice together; put in the apples while boiling, and let them remain till tender (about twenty minutes); then put the apples in a jar, boil down the syrup, until thick, and pour over them.

**To pickle red cabbage.** Slice them into a sieve, and sprinkle each layer with salt. Let the whole drain three days; then add some sliced beet-root, and place the whole in a jar, over which pour boiling vinegar. The purple-red cabbage is the finest. Mace, bruised ginger, whole pepper, and cloves may be boiled with the vinegar, and will make a great improvement.

**Cucumber catsup.** Grate three dozen large cucumbers and twelve white onions; put three handfuls of salt over them. They must be prepared the day beforehand, and in the morning lay them to drain; soak a cup and a half of mustard seed, drain it and add to the cucumbers, with two spoonfuls of whole pepper; put them in a jar, cover with vinegar, and cork tight; keep in a dry place.

**Salad dessert.** Boil and mash a white potato, add the yolks of two hard-boiled eggs. While the potato is warm beat all smoothly together, add melted butter or oil-prepared mustard, salt and vinegar to taste. The potato increases the quantity of dressing, and cannot be distinguished from eggs.

**Pickled oysters.** Select the largest oysters, drain off their liquor, and wash them in clear water, put them in a stew-pan with water proportioned to the number of oysters, some salt, blades of mace, and

kokonaisia pippureja sekaan. Keitä niitä muutama minuutti, pane sitten jäähtymään ja kylminä kaada sekaan sen verran vaaleaa etikkaa että liemi tulee happoiseksi.

**Apilasetikka.** Pane iso kuppi siirappia ruukkuun ja kaada sen päälle 9 kuppia kiehuvaa sadevettä, anna sen jäähtyä haaleaksi, pane sitten sekaan kaksi kvarttia apilan kukkia ja kaksi kupillista leipurin hiivaa, seisota sitä kaksi viikkoa ja siivilöi sitten pyyheliinan läpi. Siinä ei homehdu mikään.

**Sallatin kaste.** Kuusi ruokalusikallista voisulaa, yhtä paljon kermää, teelusikallinen suolaa, puoli teelusikallista pippuria, yksi teelusikallinen sinappijauhoa, kuppi etikkaa; sekoita siihen kolme vaahdoksi vispattua munaa, ota pois tullelta ja hämmennä.

**Hedelmäsallatti.** Uusi, maukas ja terveellinen herkkuruoka saadaan kun leikellään appelsiineja, ananaksia (pineapples), banania, kovaksi keitettyjä munia ja kurkkuja viipaleiksi sekaisin, riputetaan sokeria päälle ja kostutetaan etikalla. Tätä sanotaan hedelmäsallatiksi.

**Makea hillo.** Ota kahdeksan naulaa vihreitä tomaatteja, hakkaa ne hienoksi, sekoita siihen neljä naulaa ruskeaa sokeria ja kiehuta niitä yhdessä vedessä kolme tuntia, pane sekaan kvartti etikkaa; muskottikukkaa, neilikkoita ja kanelia, teelusikallinen kutakin; kiehuta vielä 15 minuuttia. Jäähdytä ja pane astiaan.

**Chilin kastike.** 12 kypsää tomaattia kuorittuina, kaksi isoa pippuria hienonnettuna, iso sipuli hienoksi hakattuna, kaksi teekuppia etikkaa, ruokalusikallinen suolaa, kuppi ruskeaa sokeria; jamaikapippuria, muskottia, mausteneilikkaa ja inkivääriä, teelusikallinen kutakin. Keitä kaikki sekaisin.

**Korinttikastike.** Viiteen painttiin puristettuja korintteja kolme naulaa sokeria, paintti etikkaa, ruokalusikallinen kanelia, pippuria, neilikkaa, jamaikapippuria ja puoli lusikallista suolaa. Pane kiehuvaan veteen kolmeksi neljännestunniksi, sitten pulloihin ja sulje tiiviisti.

**Viinirypälehillo.** Ota viisi naulaa viinirypäleitä, keitä ja survo rikki harvassa siivilässä, puolikolmatta naulaa sokeria, paintti etikkaa, ruokalusikallinen kanelia, valkosipulia,

whole black pepper. Stew them a few minutes, then put them in a pot, and when cold add as much pale vinegar as will give the liquor an agreeable acid.

**Clover vinegar.** Put a large bowl of molasses in a crock and pour over it nine bowls of boiling water; let it stand until milk-warm; put in two quarts of clover blossoms, and two cups of bakers' yeast; let it stand two weeks, and strain through a towel. Nothing will mold in it.

**Salad dressing.** Six tablespoonfuls of melted butter, six tablespoonfuls of cream, one teaspoonful of salt, half teaspoonful of pepper, one teaspoonful of ground mustard, one cup of vinegar; then add three eggs beaten to a foam; remove from the fire and stir.

**Fruit salad.** A new dish with which epicures tempt fate and give an impetus to stomach anodynes is composed of sliced oranges, pineapples and bananas, sliced hard-boiled eggs, sliced cucumbers, vinegar and sugar. It is called a fruit salad.

**Sweet pickles.** Take eight pounds of green tomatoes and chop fine; add four pounds of brown sugar, and boil down three hours; add one quart of vinegar, a teaspoonful each of mace, cinnamon and cloves, and boil about fifteen minutes. Let it cool, and put into jars or other vessel.

**Chili sauce.** Twelve ripe tomatoes pared, two large peppers chopped fine, one large onion chopped fine, two teacups of vinegar, one tablespoonful salt, one cup brown sugar, one teaspoonful each of allspice, nutmeg, cloves and ginger. Boil all together.

**Currant catsup.** To five pints of strained currants add three pounds of sugar, one pint of vinegar, and a tablespoonful of cinnamon, one of pepper, one of cloves, one of allspice, one-half of salt; scald them well three-quarters of an hour; then put it in bottles and cork tight.

**Grape catsup.** Five pounds of grapes; boil and press through colander; two and a half pounds of sugar, one pint of vinegar, one tablespoonful each of cinnamon, cloves,

jamaika- ja kayenne-pippuria, puoli ruokalusikallista suolaa. Kiehuta kunnes hillo on jokseenkin sakeata.

**Säilytetyt tomaatit.** Naula sokeria naulaan tomaatteja, ota kuusi naulaa kumpaakin, neljän lemonin kuoret ja mehu, neljännes naulaa inkivääriä pussin sisällä. Kiehuta hyvin hiljaa kolme tuntia.

**Maustetut korintit.** Kolme naulaa sokeria seitsemään naulaan korintteja, teelusikallinen kanelia, toinen neilikoita, yksi jamaikapippuria ja mustaa pippuria, jos haluttaa; kiehuta puoli tuntia, liikuttellen ahkerasti ettei palaisi. Maustetut korintit ovat erinomaisia lihan kanssa.

**Tomaattivoi.** Kuusitoista naulaa hyviä tomaatteja, kvartti etikkaa, kahdeksan naulaa sokeria. Kiehuta vedessä kunnes seos tulee sakeaksi; kun on puolikystä, lisää kaksi isoa lusikallista kanelia, yksi hienonnettuja mustettikukkaa ja teelusikallinen neilikkaa tahi jamaikapippuria.

**Kuuma kaali.** Leikkaa kaali hienoksi, pane vettä päälle sen verran että voi kiehua; kun on kystä, pane hiukan maitoa, suolaa ja pippuria sekaan. Riputtele hiukan jauhoja ja voita sekaan. Jauhojen asemasta voi hämmentää joukkoon 1 munan.

**Kurkkusallatti.** Kuori kurkut ja leikkele viipaleiksi, sekoita suolaa joukkoon ja anna seista puoli tuntia; sekoita kahteen ruokalusikalliseen sallattiöljyä, saman verran etikkaa, ruokalusikallinen sokeria sekä pippuria mausteeksi.

## LEIVÄT JA KAKUT.

**Kahdeksan pääpykälää leivän teossa.**

1. Hyvää vehnää jauhoiksi. Muutamalaisista jyivistä, joista puuttuu gluteenia, ei tule hyviä jauhoja.

2. Hyvä mylläri jauhamaan jyvät.

3. Jauhettaessa ei vehnä saisi olla rutikuivaa. Valitse nuoskea ilma jauhattamiselle.

4. Jauhot pitää seuloa ennen leipomista.

5. Hyvä hiiva. Tämä tehtäköön uusista humaloista. Väljehtyneet humalat eivät anna hyvää hiivaa.

6. Hyvä sotkeminen. Kun olet sotkenut taikinasi tarpeeksi, soke vielä hetken kauvemmin.

7. Älä anna taikinasi nousta liiaksi. Yhdeksän kymmenestä leipojasta tässä maassa nostattavat tai-

allspice and cayenne pepper, and half a tablespoonful of salt. Boil until the catsup is rather thick.

**Preserved tomatoes.** A pound of sugar to a pound of tomatoes. Take six pounds of each, the peel and juice of four lemons, and a quarter of a pound of ginger tied up in a bag. Boil very slowly for three hours.

**Spiced currants.** Three pounds of sugar to seven pounds of currants, one teaspoonful of cinnamon, one of cloves, one of allspice, pepper if desired. Boil half an hour, stirring enough to prevent burning. Spiced currants are especially good with meat.

**Tomato Butter.** Sixteen pounds nice tomatoes, one quart vinegar, eight pounds of sugar. Boil all together until thick. When half done add two large spoonfuls of cinnamon, one of ground mace, and a teaspoonful of cloves or allspice.

**Hot slaw.** Shave the cabbage fine; put it on with just water enough to cook it; when it is done put a little milk in, salt and pepper; then rub a little flour in some butter and stir in. An egg may be stirred in place of the flour.

**Cucumber salad.** Peel and slice cucumbers, mix them with salt, and let them stand half an hour; mix two tablespoonfuls salad oil and the same quantity of vinegar, and a tablespoonful of sugar and one pepper for the dressing.

## BREAD AND ROLLS.

**Eight Points in Bread Making.**

1. Good wheat flour. Some varieties of wheat, such as are deficient in gluten, will not make good flour.

2. A good miller to grind the wheat. The bread-maker should be sure to find the good miller.

3. The wheat should not be ground when very dry. Choose a "wet spell" for the grinding.

4. The flour should be sifted before using, to separate the particles.

5. Good yeast. This is made from new hops. Stale hops will not, with certainty, make lively yeast.

6. Thorough kneading. After it has had enough, knead it a little while longer.

7. Do not let the dough rise too

kinaansa niin että se kadottaa makeutensa.

8. Uuni voi olla liian kuuma tai liian kylmä. On valittava ja päätettävä kultaisten kohtuuden keskikohta.

On kolmenlaista leipää, nim. rievää leipää, leipää ja hapanta leipää. Muutamat taloudenpitäjät tekevät hapanta leipää, useimmat leipää, mutta hyvin harvat rievää leipää. Rievän leivän makeutta eivät monet leivän tekijät ole keksineet.

**Grahamleipä** (seulomattomista jauhoista). Pane juuritaikina nousemaan yöksi, käyttäen maitoa veden asemasta ja pannen joka neljään kvarttiin jauhoja kuppi siirappia. Aamusella pane vähän suolaa sekaan ja tarpeeksi jauhoja saadakseen taikinan kohtuullisen sakeaa. Pane paistinastioihin nousemaan ja keveästi noustua paista tavallisessa lämpimässä. Älä vanuta taikinaasi ollenkaan. Ruis- ja grahamleivän tulee olla pehmeätä, vanuttaminen pilaa taikinaa ja koventaa leivän.

**Pitää leipä tuoreena.** Taikinan tulee olla kankeata kun se pannaan viimeistä kertaa nousemaan. Kuta isompi suhde on jauhojen ja nesteen välillä taikinassa, sen kauvemmin se pysyy kosteana. Kun leipä on paistettu ja jäähtynyt, pane se tinalaattikkoihin tahi saviruukkuihin ja sule ne tiiviillä kannella. Näin tehty leipä, kun se pidetään viileässä paikassa eikä anneta ilman vaikuttaa siihen, pysyy tuoreena viikkokauden.

**Kotitekoiset korput** (crackers). Vispaa kaksi munaa keveästi sekaisin; seulo siihen kvartti jauhoja ja teelusikallinen suolaa, lisää ruokalusikallinen voita ja rasvaa sekä lasillinen maitoa, vatkaa kaikki hyvin sekaisin, ota neljäs osa taikinaa kerrallaan ja rullaa se hyvin hienoksi, leikkaa pieniksi ympyröiksi ja paista uunissa nopeasti vaalean ruskeiksi.

**Riisileipä.** Riisileipä on maukasta muutteeksi aamiaispöydässä. Ota yksi paintti hyväksi keitettyä riisiä, puoli painttia jauhoja, neljän munan keltuaiset, kaksi ruokalusikallista voisulaa, paintti maitoa ja puoli teelusikallista suolaa. Vispaa nämä sekaisin ja lisää sitten lopuksi neljän munan valkuaiset, jotka olet vispannut sakeaksi vaahdoksi.

much. Nine out of every ten bread-makers in this country let their bread "rise" until its sweetness has been destroyed.

8. The oven can be too hot as well as too cool. The "happy medium" must be determined and selected.

There are three kinds of bread, viz: Sweet Bread, Bread and Sour Bread. Some housewives make sour bread, a great many make bread, but few make sweet bread. "Sweetness" in bread is a positive quality that not many bread-makers have yet discovered.

**To make graham bread.** Set the sponge to rise overnight, using milk instead of water, and adding for every three quarts of flour a cup of molasses. In the morning, add a little salt and enough of flour to make dough just thick enough not to be molded. Put in baking-tins to rise, and when light bake in a moderate oven. Do not mold at all. Rye bread and graham bread should be made soft; molding spoils the bread, making it hard, dry, and chippy.

**To keep bread moist.** Have the dough stiff when it is set for the last rising. The larger the proportion of the flour to that of moisture in the dough the longer it will be kept mo. After the bread is baked and cold, put it in a tin box or an earthen jar with close cover, and keep covered tightly. Bread thus made, and kept cool, and always from the air, will last and be moist for a week.

**Home-made crackers.** Beat two eggs very lightly, whites and yolks together; sift into them a quart of flour, and a teaspoonful of salt; add a tablespoonful each of butter and lard, and nearly a tumblerful of milk; work all thoroughly together; take a fourth of the dough at a time and roll out half as thick as a milk cracker; cut in small rounds, and bake quickly to a light brown.

**Rice bread.** Rice bread makes a pleasing variety at the breakfast table. Take one pint of well-cooked rice, half a pint of flour, the yolks of four eggs, two tablespoonfuls of butter melted, one pint of milk and half a teaspoonful of salt; beat these all together; then lastly, add

Paista pannuissa tahi tina-astioissa. Tarjoa lämminnä.

**Munaleipä.** Kaksi kuppia valkoisia Indian ryyinjauhoja, kuppi kylmää keitettyä riisiä, kolme hyvin vispattua munaa, ruokalusikallinen voisulaa, puolikolmatta kuppia maitoa tahi tarpeeksi tekemään taikinan pehmeäksi, teelusikallinen suolaa ja hyppysellinen soodaa. Sekoita vispattu muna maitoon, sitte jauhot, suola, voi ja viimeksi riisi. Vispaa hyvin sekaisin 3 minuuttia ja paista nopeasti astiassa uunissa.

**Indian leipä.** Paintti maitoa, kaksi ruokalusikallista siirappia, hiukan suolaa, yksi hiivakakku ja kutakin kuppia kohti vehnä jauhoja pane kaksi kuppia Indian ryynejä, kunnes on tarpeeksi sakeaa. Kaada hyvin voilla voideltuihin tina-astioihin ja pane lämpimään paikkaan nousemaan yöksi. Pane sitten uuniin, ei kovin kuumaan, ja paista kolme neljännestuntia.

**Parkerin kotikakut.** Sekoita kaksi ruokalusikallista valkoista sokeria, teelusikallinen suolaa, kolme neljännesteekupillista hyvää hiivaa, yksi kuppi lisäkeittä kvarttiin lämmintä maitoa, neljä kvarttia seulo-mattomia jauhoja. Pane maito ensin kuumentamaan ja lisää sitten voi. Anna sitten jäähtyä ja sekoita sekaan tarpeeksi jauhoja muodostamaan vetreän tahtaan. Sitten sokeri, suola ja hiiva, pane nousemaan. Kun on keveätä, lisää loput jauhoja ja leivo sämpylöiksi; anna nousta taas ja leikkele sitte palasiin mielesi mukaan ja pane rasvattuun pannuun taas nousemaan; noustua paista kohtuullisen kuumassa uunissa. Jos niitä tahdotaan aamiaiseksi, sekoita taikina jo iltasella, mutta jos vasta teeajaksi, sekoita aamusementellä.

**Infiväärileipä.** Naula sokeria ja naula voita, kolme naulaa jauhoja, 2 ruokalusikallista infiväärää, neljännes paintti kermaa, paintti siirappia. Hiero jauhot hyvästi voin sekaan ja lisää sitten muut aineet. Rullaa taikina levyksi ja leikkele kakkuiksi, pane ne voilla voideltuihin tina-astioihin ja paista kohtuullisessa lämpimässä. Voitele kakut siirapilla ja vedellä ennen paistamista.

**Maissileipä.** Kuppi maissiryynejä, toinen jauhoja ja yksi kuppi hienoja leseitä, keitettyä riisiä, teelusikallinen suolaa, toinen sokeria, ruoka-

the whites of the four eggs, which you have beaten to a stiff froth. Bake in shallow pans or in gem tins. Serve warm.

**Southern batter-bread or egg-bread.** Two cups white Indian meal, one cup cold boiled rice, three eggs well beaten, one tablespoonful melted butter, two and a half cups milk, or enough for soft batter, one teaspoonful salt, a pinch of soda. Stir the beaten eggs into the milk, the meal, salt, butter, last of all the rice. Beat well three minutes, and bake quickly in a shallow pan.

**Indian bread.** One pint of sweet milk, two tablespoonfuls of molasses, a little salt, one yeast cake, and for every cup of wheat flour put in two of Indian meal until as thick as pound cake. Turn into well-buttered tins and set in a warm place to rise overnight. Then set in a slow oven to bake about three-fourths of an hour.

**Parker house rolls.** Dissolve two tablespoonfuls of white sugar, one teaspoonful of salt, three-quarters of a teacupful of good yeast, one cup of shortening in one quart of warm milk, four quarts of flour before sifting. Put on the milk to scald, add the butter while hot. Then let this cool, and mix in enough flour to make a smooth batter. Then add the sugar, salt and yeast, and set it to rise. When light, add the rest of the flour and knead in a loaf, let rise again, then cut out and put in a greased pan, and let them rise again; when light bake in a moderately hot oven. If wanted for breakfast, mix them at night; but if for tea, mix them in the morning.

**Ginger bread.** One pound of sugar, one pound of butter, three pounds of flour, two tablespoonfuls of ginger, one gill of cream, one pint of molasses. Rub the butter in the flour; add the other ingredients. Roll out the dough, cut it into cakes, place them on buttered tins, and bake them in moderately cool oven. Wash the cakes over with molasses and water before you bake them.

**Corn bread.** One cup of corn meal, one of flour, one of fine grits, boiled, or cold boiled rice, one teaspoonful of salt, one of sugar, one tablespoonful of melted butter, one teaspoonful of soda, two of cream

lusikallinen voisulaa ja teelusikallinen soodaa, kaksi teelusikallista viinihappoa, kolme hyväksi vispatua munaa ja puoliosta pinttia maitoa. Sekoita ryynit, jauhot, sokeri ja viinihappo ensin sekaisin, pane sooda maitoon ja kaada jauhojen päälle j. n. e., sitten voi ja munat. Sekoita hyvin ja paista 20—30 minuuttia.

**Lihakurkkupullat.** Paintti hienoksi puristettua lihakurkkua, puoli kuppia hiivaa, pieni kuppi sokeria, munan kokoinen pala voita; vispaa lihakurkku, voi ja sokeri hyvin sekaisin, pane hiiva sekaan ja vispaa taas, lisää jauhoja kunnes on tarpeeksi vahvaa sekoitella lusikalla; anna seista yli yön; aamulla pane se pannuihin tai muodosta pulliksi, anna nousta ja paista. Tarjoa lämpiminä.

**Ruskea leipä.** Ota paintti maissijauhoja, kaada niiden päälle paintti kiehuva vettä, teekupillinen siirappia, karkeitä seulomattomia graham jauhoja tarpeeksi tekemään taikinan sakeaksi, kaksi munaa, teelusikallinen vähässä kiehuva vedessä liuotettua soodaa; keitä höyryllä kolme tuntia pitämällä pannua kiehuvan höyrykattilan päällä.

**Leipäjuusto.** Leikkele sämpylä hienoiksi viipaleiksi, kaada päälle paintti kiehuva kermaa; kun ovat hyvin lionneet, vatkaa seos hienoksi, lisää sekaan 8 munaa,  $\frac{1}{2}$  naulaa voita, 1 hienoksi jauhettu muskotti,  $\frac{1}{2}$  naulaa korintteja, lusikallinen konjakkia tahi valkoista viiniä. Sekoita kaikki hyvin sekaisin ja paista sitä varten tehdyissä kuorissa tahi piirakkapannuissa.

**Grahamkakut.** Ota kylmää vettä ja tee sakeanlainen tahdas graham-jauhoista, hiukan suolaa sekaan, jos haluttaa; paista rautaisissa pienissä pannuissa, joiden tulee olla kuumia ennen kun tahdas pannaan niihin. Paista hyvin kuumassa uunissa parikymmentä minuuttia. Tulevat parempia, jos sekoitat veteen vähän maitoa.

**Kaurasuurimokorput.** Teekupillinen hienoja kauraryynejä (oat meal) ja tarpeeksi vettä tekemään taikinan. Sekoita nopeasti ja hyvin. Jos voit, ota rulla ja rullaa se neljännestuuman paksuiseksi levyksi, mutta hyvin nopeasti ettei taikina kerkii kuivaa. Tee taikinaa tarpeeksi vain

of tartar, three well-beaten eggs, one pint and a half of milk. Mix the meal, flour, sugar and cream of tartar together; put the soda in the milk, add it to the meal, etc., then add the butter and eggs, mix well, and bake twenty or thirty minutes.

**Squash biscuit.** One pint of strained squash, one-half cup of yeast, one small cup of sugar, and a piece of butter the size of an egg; beat the squash, butter and sugar thoroughly, add yeast and beat again; add flour till quite stiff to stir with a spoon, let it stand overnight; in the morning put in gem pans, or make into biscuit; let rise and bake; these should be eaten while hot.

**Brown bread.** One pint of cornmeal, pour over it one pint boiling water, teacup molasses, shorts or graham flour enough to make a stiff batter, two eggs, one teaspoonful of soda dissolved in a little boiling water; steam three hours by putting in a pan in a steamer over a pot of hot water; keep the water boiling all the time.

**Bread cheesecakes.** Slice a penny loaf as thin as possible, pour on it a pint of boiling cream. When well soaked, beat it very fine, add eight eggs, half a pound of butter, a grated nutmeg, half a pound of currants, a spoonful of brandy or white wine. Beat them up well together, and bake in raised crusts or patty pans.

**Graham gems.** Take cold water and make a batter of graham flour, a trifle thicker than for griddle cakes, salt a little if you like; bake in iron gem pans; the pans should be well heated before the batter is put in; bake in a very hot oven about twenty minutes. It will improve them to use part sweet milk, though they are good without.

**Oatmeal crackers.** One teacup of oatmeal, and water enough to make a dough; mix well and quick; if it will bear to be rolled out with the rolling pin, roll it; keep at it in the same way until it is one-quarter of an inch thick; do it very quickly or it will dry; make only dough enough at one time for one cracker; do not brown in baking.

yhteen korppuun kerrallaan äläkä paista ruskeaksi.

**Rusetit.** Vispaa kolme munan keltuaista keveästi kunnes sakoavat. Kaada sekaan kvartti maitoa, ruokalusikallinen voisulaa ja teelusikallinen suolaa. Sekoita kolme ruokalusikallista nostetta kolmeen kuppiin jauhoja ja sekoita ne maitoon ja munaan. Kun olet sekoittanut kaikki paakut sileiksi, kaada sekaan munanvalkuaiset sakeaksi vaahdoksi vispattuna. Paista heti pannussa kuumassa uunissa.

**Ranskan kiekot.** Paintti maitoa, pieni kuppi hiivaa ja tarpeeksi jauhoja tekemään paksun taikinan; anna nousta hyvin, sekoita yksi muna, lusikallinen taikinaa ja tarpeeksi jauhoja saattamaan taikinan kovaksi, hiero hyvin ja anna nousta, hiero sitten taas, rullaa levyksi ja leikkaa ympyriäisellä tina- renkaalla kiekokoiksi. Paista ne nopeasti. Tee seos aamusella ja paista kiekot teeajaksi.

**Teekiekot.** Paintti maitoa, kvartti jauhoja, kaksi ruokalusikallista voita tai rasvaa, puoli Vienin hiivakakkua. Tästä tulee huohkoinen taikina. Anna sen nousta, pane suolaa ja hiukan vedessä liuvotettua soodaa taikinaan. Sekoita siihen vielä kvartti jauhoja ja anna taas nousta. Leikkele sitten kiekokoiksi, pane pannuihin antaan nousta hyvin kevyesti ennen uuniin panemista.

**Skotlantilainen pikaleipä.** Sekoita sekaisin paksuksi taikinaksi kaksi naulaa jauhoja, naula voita ja kuusi unssia sokeria. Tee siitä puolen tuuman vahvuisia nelikulmaisia kakuja, nipistele ne päältäpäin pitkin reunoja, pane ne paistinaatioille viereysten ja paista kohtuullisessa lämmössä.

**Kahvirullat.** Sekoita kvarttiin leipätaikinaa kukkura ruokalusikallinen voita ja puoli teekuppia sokeria sekä hiukan kuivatuita korinteja (hyvin pestyjä ja uunissa kuivatuita), seulo hiukan jauhoja ja sokeria päälle, vatkaa ne taikinaan perinpohjin, muodosta hienoja pitkiä rullia, kasta ne voisulaan, pane pannuun ja anna nousta hetkisen, jonka jälkeen paista.

**Teeleivokset.** Puoli painttia nuorta maitoa, kuppi humalahiivaa, lisää jauhoja saadaksesi sakean taikinan ja pane nousemaan yöksi;

**Rosettes.** Beat the yolks of three eggs very light until they thicken. Add one quart of milk and one tablespoonful of melted butter and a teaspoonful of salt. Mix three teaspoonfuls of baking powder with three cups of flour, and add to the milk and eggs. When all the lumps are beaten out add the whites of the eggs whipped to a stiff froth. Bake immediately in muffin pans in a quick oven.

**French rolls.** One pint milk, small cup yeast, and flour enough to make a stiff batter; let them rise well; add one egg, one tablespoonful batter, and flour enough to make it stiff enough to roll; knead well and let it rise; then knead again, roll out, cut with round tin, put in a pan and let them rise until very light; bake quickly and you will have delicious rolls. Mix in the morning and have them for tea.

**Tea rolls.** One pint of milk, one quart of flour, two tablespoonfuls of butter or butter and lard, one-half Vienna yeast cake. This makes the sponge. Let it rise, salt it, dissolve a very small quantity of soda, and put into the sponge. Mix it with a quart of flour and put in pans to rise very light before putting into the oven.

**Scotch shortbread.** Rub together into a stiff short paste two pounds of flour, one pound of butter, and six ounces of loaf sugar. Make it into square cakes about a half-inch thick, pinch them all along the edge at the top, dock over the whole surface of the cake, put them on tins so as to touch each other by their edges, and bake in a moderate oven.

**Coffee rolls.** Work into a quart of bread dough a rounded tablespoon of butter and half a teacup of white sugar; add some dried currants (well washed and dried in the oven), sift some flour and sugar over them, work into the dough thoroughly, make into small, long rolls, dip them into melted butter, place in the pan, let it rise a short time and bake.

**Tea rusks.** Half a pint of new milk and one cup of hop yeast; add flour to make a batter, and set the sponge at night. In the morning

aamalla lisää puoli painttia maitoa, kuppi sokeria, saman verran voita, yksi muna, yksi muskottipähkinä ja jauhoja saadaksesi se tarpeeksi sakeaa. Anna nousta, rullaa ohueksi ja leikkele kappa-leiksi; anna nousta taas ja paista.

**Viinihappopullat.** Kvarttiin jauhoja seulo kaksi teelusikallista viinihappoa, hiero sekaan munan kokoinen pala voita, kaada sekaan maitoa, johon on liuotettu teelusikallinen soodaa, tarpeeksi saadaksesi vetelä taikina. Rullaa hyvin ohueksi levyksi, voitele toinen puoli voisulalla, käännä kaksin kerroin, leikkaa ja paista.

**Vohvelit.** Paintti jauhoja, teelusikallinen nostetta, puoli teelusikallista suolaa, neljä munaa, viisi neljänneskuppia maitoa, ruokalusikallinen voisulaa. Sekoita luettelussa järjestyksessä, pane vispatut munankeltuaiset maitoon, sitten voisula ja viimeksi valkuaiset. Paista kuumilla hyvin voidelluilla vohveliraudoilla.

**Ranskan voileipä.** Vispaa kevyesti neljä munaa, sekoita siihen paintti maitoa, leikkele hyvää valkoista leipää viipaleiksi, kasta viipaleet seokseen, pane ne sitten kumaan voisulaan paistinpannuun ja paista ruskeiksi. Riputtele hieman hienonnettua sokeria, kanelia ja muskottia kullekin palalle ja tarjoa kuumana.

**Saksan kermapullat.** Ota neljä unssia voita, kuusi unssia hienonnettua sokeria, seitsemän unssia jauhoja, ruokalusikallinen nuorta kermaa ja yksi muna. Tee niistä taikina, sekoita sitä hyvin, rullaa se sitten hyvin ohueksi levyksi ja leikkele kahden tuuman pituisiin ja tuuman levyisiin nelikulmaisiin kappaleihin. Paista kuumassa uunissa; kypsänä tulee niiden olla kellertävän ruskeita.

**Grahampullat.** Kolme kuppia Graham-jauhoja, kuppi valkoisia jauhoja, kolme kuppia maitoa, kaksi ruokalusikallista rasvaa tahi voita, kukkurapää iso ruokalusikallinen valkoista sokeria, suolalusikallinen suolaa, teelusikallinen soodaa, kaksi teelusikallista viinihappoa; sekoita hyvin ja paista kuten tavalliset soodapullat. Ne ovat hyviä kylminä.

**Kaurakakut.** Yksi vispattu muna, kuppi nuorta maitoa, kuppi kylmää kauraryyniputinkia, sekoita

add half a pint of milk, one cup of sugar, one of butter, one egg, one nutmeg, and flour to make it sufficiently stiff. Let it rise, then roll it, and cut it out; let it rise again, and then bake.

**Cream of tartar biscuit.** One quart of flour, sift with it two teaspoonfuls of cream of tartar; rub in butter the size of an egg; add enough sweet milk (in which has been dissolved one teaspoonful of soda) to make a soft dough. Roll out quite thin, spread melted butter on one half, fold over, cut and bake.

**Waffles.** One pint flour, teaspoon baking powder, one-half teaspoon salt, four eggs, one and one-quarter cups milk, one tablespoon butter, melted. Mix in the order given, add the melted butter, and the whites last. Bake on hot, well-greased waffle-irons.

**French toast.** Beat four eggs very light, and stir with them one pint of milk, slice some nice white bread, dip the pieces into the egg and milk, then lay them into a pan of hot butter and fry brown. Sprinkle a little powdered sugar and cinnamon or nutmeg on each piece, and serve hot.

**German cream biscuit.** Take four ounces of butter, six ounces of powdered loaf sugar, seven ounces of flour, one tablespoonful of fresh cream, and one egg. Make the above into a dough, beating it well; then roll it out very thin, cutting it into square pieces two inches long and one broad. Bake in a quick oven, and when done they should be a light yellow brown.

**Graham biscuits.** Three cups Graham flour, one cup white flour, three cups milk, two tablespoonfuls of lard or butter, one heaping large spoonful of white sugar, one salt-spoonful of salt, one teaspoonful of soda, two teaspoonfuls cream of tartar; mix and bake as ordinary soda biscuit. They are good cold.

**Oatmeal gems.** One beaten egg, one cup of sweet milk, one cup of cold oatmeal pudding, beat all to-

kaikki sekaisin, sekoita siihen puoli teelusikallista soodaa ja puolitoista kuppia jauhoja. Paista pannussa.

**Aamiaisorullat ilman soodaa.** Kaksi munaa, puolitoista kuppia maitoa, teelusikallinen suolaa ja tarpeeksi jauhoja tekemään sakea taikina. Paista rullattuna rautapannussa. Siihen tarvitaan kuuma uuni.

**Heikkovatsaisen leipä.** Paintti grahamjauhoja, liuvota puoli teelusikallista soodaa kahdessa kolmanneskupissa hiivaa, kaada seokseen teekuppi siirappia, kaada päälle tarpeeksi lämmintä vettä tekemään tahtaan hiukan vetelämmäksi kuin tavallinen taikina.

**Kaurakakut.** Ne ovat mieluisia varsinkin lapsille. Ota paintti hienoja kauraryynejä (oatmeal) ja paintti vettä, sekoita melkein teelusikallinen suolaa sekaan, vatkaa ja levitä sitten voilla voidellun pannun pohjalle niin hienosti kuin mahdollista, kuitenkin peittäen koko pannun pohjan. Paista hitaasti.

**Kaurapullat.** Ota puoli naulaa tavallisia kauraryynejä, neljännes naulaa jauhoja, pieni lusikallinen nostetta, sekoita joukkoon kaksi unssia voita ja hieman kuumaa maitoa. Leivo nopeasti ohuiksi puliksi ja paista.

**Keveät pullat.** Keitä neljä perunaa, survo ne hienoksi ja pane painttiin kiehuva maitoa, kaksi ruokalusikallista voita, tarpeeksi jauhoja tekemään sakea taikina, puoli painttia hiivaa ja teelusikallinen suolaa.

**Grahamkakut.** Pane hyppysellinen suolaa puoleen naulaan grahamjauhoja, kostuta puolella paintilla kermaa, hämmennä nopeasti ja hyvin, rullaa niin hienoksi levyksi kuin mahdollista ja leikkele viipaleiksi; pistele ja paista kuumassa uunissa.

**Hyvä ruskea leipä.** Neljä kuppia maissijauhoja (corn meal), kolme kuppia ruisjauhoja, kuppi siirappia, iso teelusikallinen lämpimässä vedessä liuvotettua soodaa. Sekoita hyvin veteläksi, kypsytä höyryllä kolme tuntia muutissa ja paista puoli tuntia. Koetappa sitä.

**Rautatiehiiva.** Ruokalusikallinen inkivääriä, teelusikallinen suodaa, paintti kiehuva vettä, saota karkeilla tahi puolikarkeilla jauhoilla, anna nousta ja vie sitten laskeu-

gether, add half a teaspoonful of soda, and one and one-half cups of flour. This quantity will fill the gem pan.

**Breakfast rolls without soda.** Two eggs, one and a half cups of milk, a teaspoonful of salt, and flour enough to make a thick batter. These must be baked in an iron gem pan, or they will be a complete failure. A quick oven is desirable.

**Dyspepsia bread.** One pint bowl of graham flour; dissolve one-half a teaspoonful of soda in two-thirds of a cup of yeast and add to the mixture one teacup of molasses; pour in sufficient warm water to make it somewhat thinner than flour bread.

**Oatmeal wafers.** Oatmeal wafers are relished by babies and older children, too. Take a pint of oatmeal and a pint of water, with almost a teaspoonful of salt; mix and spread on buttered pans; make it just as thin as it is possible and yet have the bottom of the pan covered; bake slowly.

**Oatmeal biscuit.** Take half a pound medium oatmeal, quarter of a pound flour, and one dessertspoonful of baking powder; mix with two ounces butter and half a gill of milk, made hot in a sauce-pan. Roll out quickly, and bake in very thin cakes.

**Light rolls.** Boil four potatoes; mash them and put into a pint of boiled milk, two tablespoonfuls of butter melted in the milk; flour enough to make a stiff batter; half a pint of yeast, one teaspoonful of salt.

**Graham wafers.** Put a pinch of salt into one-half pound of graham flour; wet it with one-half pint of sweet cream; mix quickly and thoroughly; roll out as thin as possible, and cut in strips; prick and bake in a quick oven.

**Good brown bread.** Four cups of cornmeal, three of rye, one of molasses, one large teaspoonful of soda dissolved in warm water. Mix very thin, steam three hours, and bake half an hour. Try it.

**Railroad yeast.** One tablespoonful of ginger, one teaspoonful of soda, one pint of boiling water; thicken with coarse flour or middlings; let it rise, and set in a cool

tumaan kylmään paikkaan. Käytä teelusik. nousuleipää leipomukseen.

**Ohut pulla.** Kvartti jauhoja, ruokalusikallinen rasvaa ja voita sekaisin, ruokalusikallinen suolaa, sekoita sakeaksi taikinaksi kylmän veden kanssa, vatkaa sitä kunnes alkaa halkeilla, rullaa ohueksi, pistele kahvelilla ja paista nopeasti.

**Grahampullat.** Yksi muna, paintti maitoa, ruokalusikallinen siirappia, puoli teelusikallista saleratushappoa, tarpeeksi grahamjauhoja tekemään sakea taikina; paista pyöreissä tinastaioissa.

**Riisipulla.** Puoli naulaa sokeria, puoli naulaa parasta jauhettua riisiä, puoli naulaa voita, puoli naulaa jauhoja, sekoita ne kaikki taikinaksi parin munan kanssa.

**Indianryynikohokkaat.** Kvarttiin kiehuva maitoa sekoita kahdeksan ruokalusikallista maissiryynijä ja neljä ruokalusikallista sokeria, kiehua viisi minuuttia hämmennellen kaiken aikaa, anna jäähtyä ja lisää 6 piestyä munaa, kaada voilla voideltuihin kuppeihin ja paista  $\frac{1}{2}$  tuntia.

**Höyryllä kypsytetty ruisleipä.** Kvartti Indian ryynejä, paintti ruisjauhoja, sekoita ne keskenään ja kaada päälle kvartti maitoa, kuppi siirappia, kaksi teelusikallista soodaa ja hiukan suolaa. Paista höyryssä muotissa neljä tuntia.

**Teekohokkaat.** Kaksi ja yksi neljäsosa kuppia jauhoja, kolme kuppia maitoa ja kolme munaa — keltaiset ja valkuaiset erikseen vispattuna; kolme teelusikallista voisulaa ja hiukan suolaa. Paista kokasastioissa kuumassa uunissa.

**Sekapullat.** Puoli naulaa voita vispattuna kermaksi, puoli naulaa jauhettua riisiä, kolme neljännes-naulaa jauhoja, puoli naulaa sokeria, 4 munaa ja hiukan hiilihappoista ammoniakkaa (salvolatile).

**Vanhanpiian leipä.** Kvartti jauhoja, kaksi munaa, kaksi ruokalusikallista rasvaa, teelusikallinen suolaa, teekuppi hiivaa, kuppi maitoa. Tee niistä pehmeä taikina; säästä kolmasosa jauhoista siksi kun on toisen kerran noussut.

**Riisipullat.** Seulo seitsemän unssia sokeria, lisää siihen puoli naulaa parasta jauhettua riisiä, seitsemän unssia voita, saman verran jauhoja, sekoita ne taikinaksi kahden munan kanssa.

place. Use a teaspoonful to a baking of salt-rising bread.

**Thin biscuit.** One quart of flour, one tablespoonful of lard and butter mixed, and one tablespoonful of salt; make into a stiff paste with cold water; beat dough until it blisters, roll thin, prick with a fork and bake quickly.

**Graham rolls.** One egg, one pint of milk, one tablespoonful of molasses, one-half teaspoonful of saleratus, graham enough to make a stiff batter; bake in round tins.

**Rice biscuit.** Take half a pound of sugar, half a pound of the best ground rice, half a pound of butter, and half a pound of flour, and mix the whole into a paste with eggs (two are sufficient for this quantity).

**Indian meal puffs.** In one quart of boiling milk stir eight tablespoonfuls of meal, and four spoonfuls of sugar; boil five minutes, stirring all the time; when cool add six beaten eggs; pour in buttered cups; bake half an hour.

**Steamed brown bread.** One quart of Indian meal, one pint of rye flour; stir these together and add one quart of sweet milk, one cup of molasses, two teaspoonfuls of soda, and a little salt. Steam for four hours.

**Tea puffs.** Two and one quarter cups flour, three cups milk, three eggs—whites and yolks beaten separately; three teaspoonfuls of melted butter, a little salt. Bake in muffin tins in a hot oven.

**Block biscuit.** Half a pound of butter beaten up to a cream, half a pound of ground rice, three quarters of a pound of flour, half a pound of loaf sugar, four eggs, and a little salvolatile.

**Old maid bread.** One quart of flour, two eggs, two tablespoonfuls of lard, one teaspoonful of salt, one teacup of yeast, one cup of milk, make up in a soft dough; reserve one-third of the flour for second rising.

**Rice biscuit.** Sift seven ounces of sugar; then add to it half a pound of the best ground rice, seven ounces of butter, seven ounces of flour, and mix it into a paste with eggs—two are sufficient for this quantity.

**Inkivääripullat.** Naula jauhoja, puoli naulaa nuorta voita, puoli naulaa hienoa sokeria, kolme neljännesunssia hienonnettua inkivääriä ja kaksi munaa. Tee taikina ja paista viisi minuuttia kuumassa uunissa.

**Indiaanileipä.** Kaksi kuppia mais-sirynnejä,  $\frac{1}{2}$  kuppia karkeita ruis-jauhoja ja saman verran karkeita vehnäjauhoja, kaksi kolmannes-kuppia siirappia, paintti hapanta kir-nupiimää, teelusik. potaskahiiltä tai keittosoodaa ja teelusik. suolaa.

**Munavoileipä.** Kiehuta munia viisi minuuttia, pane ne kylmään veteen, kuori kylminä ja leikattua-si viipaleen valkuaista pois munan kummastakin päästä, leikkaa se neljäksi viipaleeksi ja pane ne voi-leipäin väliin.

**Maissimunkit.** Kaksi kuppia kar-keita maissijauhoja, kaksi kuppia jauhoja, kaksi kuppia maitoa, kaksi muna, kolme kukkura teelusikal-lista nostetta, puoli kuppia voita, saman verran sokeria; paista munk-pannuissa.

**Leivän parannuskeino.** Otettuasi leivät uunista, jos käännät ne ylösalaisin kuumissa astioissaan ja annat niiden seistä siten muutaman minuutin, pehmenee päällyskuori ja on helppoa leikata.

**Teeleivos.** Kolme kuppia jauho-ja, kuppi maitoa, kolme neljännes-kuppia sokeria, kaksi kukkura ruo-kalusikallista voita sulatettuna, 2 muna ja 3 teelusikallista nostetta.

**Juhon kakku.** Paintti maitoa, toinen maissijauhoja, kolme ruoka-lusikallista tavallisia jauhoja, kaksi ruokalusikallista sokeria, ruokalu-sikallinen voita ja yksi muna.

**Sokeripullat.** Naula sokeria, toi-nen voita, kolme muna, puoli paintti-maitoa, teelusikallinen soodaa ja anista mauksi. Jauhoja niin paljon että voit leipoa.

**Teepullat.** Kaksi naulaa jauhoja, kaksi unssia voita, kuppi maitoa, pari kolme muna, puoli kuppia sokeria, kuppi hiivaa; pane nouse-maan illalla, paista aamulla.

**Majaleipä.** Kvartti jauhoja, iso lusikallinen sokeria, toinen voita, yksi muna ja teekuppi hiivaa; pane nousemaan ja paista pullina.

**Ginger biscuit.** One pound of flour, half a pound of fresh butter, half a pound of powdered lump sugar, three-quarters of an ounce of ground ginger, two eggs. Bake five minutes in a quick oven.

**Indian bread.** Two cups of Indian meal, one-half cup each of rye meal and wheat flour, two-thirds of a cup of molasses, one pint of sour or buttermilk, one teaspoonful of sal-eratus or cooking-soda, one tea-spoonful of salt.

**Egg sandwiches.** Boil fresh eggs five minutes, put them in cold water, and when quite cold peel them; then, after taking a little white off each of the eggs, cut the remainder in four slices. Lay them between bread and butter.

**Corn gems.** Two cups corn meal, two cups flour, two cups sweet milk, two eggs, three heaping teaspoon-fuls of baking-powder, one-half cup butter, one-half cup sugar; bake in gem pans.

**Improving bread.** If, when bread is taken from the oven, the loaves are turned topside down in the hot tins, and are allowed to stand a few minutes the crust will be tender and will cut easily.

**Tea rusks.** Three cups of flour, one cup of milk, three-fourths of a cup of sugar, two heaping table-spoonfuls of butter, melted, two eggs, three teaspoonfuls of baking-powder.

**Johnny cakes.** Take one pint of milk, one pint of meal, three table-spoonfuls of flour, two table-spoon-fuls sugar, one tablespoonful butter and one egg.

**Sugar biscuit.** One pound of sugar, one of butter, three eggs, half a pint of milk, one teaspoonful of soda, spice to taste, and flour to roll.

**Tea biscuits.** Two pounds of flour, two ounces of butter, one cup of milk, one or two eggs, half a cup of sugar, one cup of yeast; set at night, bake in the morning.

**Cottage bread.** One quart of flour, one large spoonful of sugar, one of butter, one egg, one teacup of yeast; put to rise, and bake as biscuits.

## HYYTELÖT JA HILLOT.

Ananasviipaleet säilytettäväksi. Tä-män voi tehdä Länsi-Indian ananak-

## JELLIES AND PRESERVES.

To preserve pine-apples in slices. This can be made with the West

sista. Valitse kypsiä ja terveitä hedelmiä, leikkele ne noin tuuman paksuisiksi viipaleiksi ja leikkaa reunat pois. Punnitse viipaleesi ja joka kahdelle naulalle hedelmää pane 1½ naulaa valkoista hienoa sokeria. Kiehuta niitä hillopadassa puoli tuntia ja jos viipaleet ovat silloin pehmeitä, ota ne ylös huolellisesti puulusikalla ja pane syvään astiaan; kiehuta sokerivettä vielä hetkinen ja kaada sitten viipaleitten päälle. Tuon menettelyn tulee uudistaa kolmena päivänä peräysten, jonka jälkeen hedelmät ovat valmiina pantavaksi ruukkuihin säilöön tiiviin kannen alle.

**Venäläinen hyytelö sairaille.** Sen sijaan että viskaat menemään omenankuoret ja sydämmen tehdessäsi piirakoita tahi putinkeja pane ne ruukkuun ja kaada päälle kiehuvaa vettä, pane ruukku tulelle tahi kuumaan uuniin kunnes vesi on saanut vahvan omenan maun, siivilöi omenavesi sitten ja heitä kuoret menemään, lisää sitten veteen ruokalusikallinen isoja saagoryynejä, pane taas tulelle kunnes saago on imeenyt kaiken veden sisäänsä, pane puuro sitten astiaan ja se on valmista syötäväksi joko lämminnä tahi kylmänä. Lisäämällä hiukan lemonin mehua joukkoon parannat makua. Veden ja omenan kuorten suhde toisiinsa riippuu omenain laadusta, koska toiset omenat ovat paljon happamampia kuin toiset. Pidä varalta ettei omenan kuorissa ole mätää. Raparperia voi käyttää samaan tarkoitukseen. Hyytelössä tulee olla vahva hedelmän maku. Mainittu hyytelö on erittäin virkistävää sairaille.

**Viinirypälehilllo.** Puolikypsistä viinirypäleistä saa makeaa hilloa seuraavalla tavalla: Nouki pois kuihtuneet ja matoiset marjat, pane loput vähän kerrallaan harvaan siivilään puserrellen niitä käsin kunnes siemenet irtaantuvat ja tippuvat läpi jättäen kuoret ja sisukset siivilään. Siivilöi mehu pois siemenistä ja joka naulalle mehua, kuorta ja sisusta yhteensä pane puoli naulaa valkoista sokeria. Pane ne kaikki hillopataan ja kiehuta hiljalleen noin kolme neljännettuntia. Pane kuuma ruukkuihin, konjakkipaperi päälle ja sulje tiiviisti.

Indian pines. Choose ripe but sound ones, and cut them into slices about one inch thick, and cut off the rind. Weigh the slices, and to every two pounds of fruit put one pound and three-quarters of white sifted sugar. Boil them together in a preserving pan for half an hour, and, if the slices are then tender, take them out carefully with a wooden spoon and place them upon a deep dish, boil the syrup for a time longer, and then pour it over the slices of pine-apple. This process must be repeated for three successive days, after which the preserves must be put into jars and covered.

**Russian jelly for invalids.** Instead of throwing away the peel and core of apples from making a pie or pudding, put them in a jar and pour over them a pint of hot water; put the jar by the fire or in the oven until the water tastes strongly of the apples; strain the apple-water off, and throw away the peel; then add to the apple-water one tablespoonful of large sago; set it to the fire until the sago has absorbed all the water; then put it in a mold, and it will be ready for use; to be eaten either hot or cold. A little lemon juice added improves the flavor. The proportion of peel and water must be according to the quality of the apples, as some are so much sharper than others. No decay should be allowed to be in the peel. Rhubarb may be used in the same way. The jelly should taste strongly of fruit. This jelly is most refreshing in sickness.

**Grape preserves.** Grapes partly ripe are delicious preserved in the following manner. Pick out those that are knotty or wormy; take the rest, a few at a time, in a coarse sieve, working them around with the hand until the seeds are loosened, when they will drop through, leaving the skins and pulp in the sieve. Drain the juice off the seeds, and to every pound of pulp, skin and juice allow half a pound of white sugar. Put all into the preserving kettle and cook slowly about three quarters of an hour. Put hot into jars, a brandy paper on top, and seal up.

**Sokeroidut korintit.** Ota korintteja, munan valkuainen, kylmää vettä ja sokerijauhoja. Ota hienoja, sieviä, tasaisia terttuja ja kasta ne yksi kerrallaan vaahdoksi vispatus-ta munan valkuaisesta ja pisarasta kylmää vettä tehtyyn seokseen, anna valua kunnes ovat melkein kuivia ja kasta ne sitten sokerijauheeseen useampia kertoja perätysten. Pane sitten valkoisen paperin päälle kuivumaan. Ne ovat oivallisia hyytelön reunustuksia ja näyttävät kauniilta läjättyinä aselille joko itseksensä tahi muitten hedelmän kanssa. Luumut ja viinirypäleet ovat sieviä samoin sokeroituina. Korintit, joiden sekaan on pantu joku määrä vadelmia, pantuna lasikuppiin, syötynä sokerijauheen ja kerman kanssa, ovat oivallista herkkua.

**Kanahyytelö.** Leikkele puoli keittämättömästä kanasta pieniksi kappaleiksi ja särje luut, kaada päälle kvartti kylmää vettä ja kiehuta hitaasti kunnes vedestä on enempi puoli kuivunut, pane suolaa ja hiukan pippuria mausteeksi. Siivilöi ensin harvan siivilän läpi ja pusera sitten vaatepussin läpi kuppiin. Jos kana on nuori, keitä rintapuoli huolellisesti, leikkele pieniksi kappaleiksi ja pane kuppiin hyytelön sekaan. Kun hyytelö on kovettunut, kuori rasva pois pinnalta ja pane lautaselle.

**Valesamppanjahyytelö.** Ota kvartti hienoa omenaviiniä (cider), sekoita siihen nautla sokeria, neljän lemonin mehu, yhden hienoksi hakattu kuori, muutamia palasia kanelin kuorta, kaksi munanvalkuais-ta hyvin vispattuna, laatikko gelatiinia; liota gelatiini paintissa kylmää vettä yksi tunti, kaada sitten päälle paintti kiehuvaa vettä, omenaviini ja muut ainekset, hämmennä seosta kunnes gelatiini on hyvin liuvonnut, pane sitten tulelle ja kiehuta viisi minuuttia, pusera hyytelö pussin läpi astioihin ja vie kylmään paikkaan tahi aseta jään päälle hyytymään.

**Sitruunahillo.** Kuori ja leikkaa neljään osaan tavallinen mango-puun hedelmä, hankaa niitä hyvin suolalla, lada ruukkuun, jonka sitten täytät vedellä ja jätät kolmeksi päiväksi seisomaan; muuta sitten vettä kerta päivässä kolmena päivänä. Sen tehtyä kiehuta hedel-

**Frosted currants.** Currants, white of egg, cold water, pulverized sugar. Pick fine, even bunches, and dip them one at a time into a mixture of frothed white of egg and a very little cold water, drain them until nearly dry, and dip them in pulverized sugar; repeat the dip in sugar once or twice, and lay them upon white paper to dry. They will make a beautiful garnish for jellies and sharlottes, and look well heaped in a dish by themselves or with other fruit. Plums and grapes are very nice frosted in the same manner. Currants mixed with a sufficient quantity of raspberries, put in a glass bowl and eaten with powdered sugar and plain cream, make a very nice dish.

**Chicken jelly.** Cut half of an uncooked chicken into small pieces and break the bones; pour over it a quart of cold water and boil slowly until it is reduced to less than half; season with salt and a little pepper, if the latter is allowed the invalid. Strain through a colander, then through a jelly-bag into a mold or bowl. If the chicken is quite tender, boil carefully the breast of the other half of it; cut it into dice and put it into the mold or bowl, and cover it with the liquid. When the jelly has hardened, scrape off the layer of fat at the top of the mold before turning the jelly on a platter.

**Mock champagne jelly.** Take one quart of fine cider, mix this with one pound of loaf sugar or sugar to taste, the juice of four lemons, the grated rind of one, and some pieces of stick cinnamon, the whites of two eggs well beaten, one box of gelatine; soak the gelatine in a pint of cold water one hour, then add a pint of boiling water, the cider and other ingredients; stir the mixture until the gelatine is well dissolved; then put it on the fire and boil five minutes, strain through a jelly-bag into molds, set in a cool place or on ice to harden.

**Citron preserve.** Pare and quarter the common mango, rub it well with salt, and pack it in your jar; fill up with water and let it remain three days, then change the water once a day for three days. Now boil it four hours in grape leaves and a few lumps of alum, after that let it

määsi neljä tuntia pannen sekaan viinipensaan lehtiä ja muutamia palasia alunaa. Jätä ne sitten taas likoamaan kolmeksi päiväksi, vaihtuen vettä kahdesti päivässä. Ota viisi neljännestänaulaa sokeria yhteen naulaan hedelmää, kiehuta niittä yhdessä seitsemän tuntia, liuvota sokerisi ämpärilliseen vettä, jolla sitten aina täytät, kun entinen kiehuu kuiviin. Pane sekaan kiehuun muskottikukkaa, valkoista inkivääriä ja sitä ennen vedessä kiehutettuja lemoneja, noin kolme lemonia 12 naulalle. 25 mangosta tulee 12 naulaa hilloa.

**Kirsikkahillo.** Kymmenen naulaan kirsikoita pane viisi naulaa sokeria, ota kivet pois hedelmistä ja pane ne posliinikattilaan riputellen sokeria aina joka kerroksen väliin, anna sen kiehua hiljalleen kunnes mehu on vetäytynyt ulos, tahi voit jättää sen kylmäänkin paikkaan yön yli. Pehmeiksi kiehutettuasi ota kirsikat ylös siirapista pienellä siivilillä ja pane ne kannuihin, jotka ovat laudalla kiehuun veden päällä. Kiehuta siirappi sakeaksi, täytä kannut sillä ja sule tiiviisti.

**Huomautuksia hillojen teossa.** Yleensä ei tunneta että hedelmän keittäminen kauvan aikaa ja sitten hyvin kuoriminen ilman sokeria ja ilman kantta pannun päällä on hyvin taloudellinen ja oiva keino — taloudellinen siitä syystä että vaahto pinnalle nousee hedelmistä eikä sokerista ja keittäminen kannetta sallii kaikkien nesteitten osain haihtua pois. Hillo tulee sakeaksi ja hyvän makuiseksi. Suhteet ovat: kolme neljännestänaulaa sokeria naulalle hedelmiä. Tällä tavoin korinteista, mansikoista, vadelmista tahi karviaismarjoista tehdyt hillot ovat oivallisia.

**Sitroonasiirappia.** Ota tusina sitrooneja ja leikkele ne hienoiksi viipaleiksi, kymmenen naulaa parasta valkoista sokeria; pane kerros sokeria ja toinen vuoro sitroonia saviruukkuun, seisota yli yön, kaada sitten päälle sen verran vettä että seoksesta tulee siirappia, pane ruukku vesipataan ja anna hautua, vaan ei kiehua. Sitten siivilöi ja pane pulloihin, niin sinulla on hyvän mausta siirappia silloinkin kun sitroonat ovat kalliita. Siitä voit valmistaa lemonaatia sekoittamalla si-

soak three days, changing the water twice a day. Take one and a quarter pounds of sugar to one pound of fruit, let it boil seven hours; dissolve your sugar in a water-bucket of water, so as to fill up as it boils away; boil mace, white ginger and lemons in it, boil your lemons in fresh water first, about three lemons to twelve pounds; twenty-five pickling mangoes will make twelve pounds.

**Preserved cherries.** To ten pounds of cherries allow five pounds of sugar; stone the fruit and put in a porcelain kettle in layers with the sugar; let it heat slowly until the juice is drawn out, or it may stand in a cool place, even overnight; when stewed until tender, take the cherries from the syrup in a little strainer, and put them in cans placed on a board in boiling water. Boil the syrup until thick, then fill the cans and fasten the covers.

**Hints about making preserves.** It is not generally known that boiling fruit a long time, and skimming it well without the sugar and without a cover to the preserving-pan, is a very economical and excellent way—economical, because the bulk of the scum rises from the fruit, and not from the sugar, if the latter is good; and boiling it without a cover allows the evaporation of all the watery particles therefrom; the preserves keep firm and are well flavored. The proportions are, three-quarters of a pound of sugar to a pound of fruit. Jam made in this way, of currants, strawberries, raspberries or gooseberries, is excellent.

**Lemon syrup.** Take a dozen lemons; slice them thin; take ten pounds best white sugar; place a layer of sugar and one of lemons in an earthen jar; let them remain overnight, then pour as much water over them as will make a syrup; place the jar in a kettle of water, and let them simmer but not boil; strain and bottle, and you will have a delicious flavoring when lemons are expensive. Lemonade can be made from it by using a few spoon-

tä muutama lusikallinen veteen. Otettuasi sitroonat ylös siirapista voit panna ne lautaselle ja käyttää toisten hillojen maustamiseen.

**Omenahyytelö.** Tee siirappi nau-  
lasta sokeria, pannen sekaan tar-  
peeksi vettä liuvottamaan se. Tar-  
peeksi kiehutettuasi pane sekaan  
kuorituista isoja happamien omenain  
puolikkaita ja anna hautua kunnes  
omenat ovat kypsiä; pane ne sitten  
huolellisesti astiaan niin että pysy-  
vät eheinä; lisää siirappiin toinen  
naula sokeria, anna kiehahtaa, kuori  
vahto pois päältä ja kun on puoli-  
liksi jäähtynyt, kaada se omenain  
pääle. Kun keitos on jäähtynyt,  
on kukin omenan puolikas mauk-  
kaan hyytelön ympäröimä. Syö ne  
kerman kanssa.

**Appelsiinihyyytelö.** Liota puolta  
laatikkoa gelatiinia puoli tuntia  
puolessa paimissa kylmää vettä,  
purista sitten sekaan viiden appel-  
siinin ja kahden sitroonan mehu  
ja puolitoista kuppia valkoista so-  
keria, kaada päälle paintti kiehu-  
vaa vettä ja pane astia, jossa lue-  
teltut ainekset ovat, kiehuvaan vesi-  
pataan kuumenemaan, mutta älä  
anna varsin kiehua. Siivilöi sitten  
saviastiaan jäähtymään. Ennen pöy-  
tään viientä leikkele neliskulmai-  
siin kappaleihin ja pane lasiseen  
kastikeastiaan.

**Sitruuna- tahi vesimeloonihillo.**  
Kuori ja leikkele kahdeksan naulaa  
ulkokerrosta, pane se vuorokaudeksi  
likoon suolaiseen veteen (kolme  
ruokalusikallista suolaa ja vettä niin  
paljon että peittyi), liota sitten alu-  
navedessä kuten yllä (samoin kolme  
lusikallista); viimeksi pane vuoro-  
kaudeksi likoon tavalliseen veteen.  
Pane unssi valkoisen inkiväärin  
juurta puoleentoista gallonaan vettä,  
kiehuta hedelmiä siinä kunnes on  
niin pehmeää että voit lävistää ol-  
jenkorrella. Tee sitten kahdeksalle  
naulalle hedelmää siirappi seitse-  
mästä naulasta sokeria, kiehuta  
kunnes on läpinäkyvää ja mausta  
kanelilla. Oiva herkku.

**Appelsiini-marmelaatti.** Ota happa-  
mia appelsiineja ja sokeria, yhtä  
paljon kumpaakin, jauha hienoksi  
neljäsosa niiden keltaisista kuorista.  
Leikkele kaikki hedelmät puolik-  
kaiksi, ota sydän ja siemenet pois.  
Purista ulos niin paljo mehua kuin  
helposti voit ja pane se kiehumaan  
sokerin kanssa. Anna ruveta kie-

fuls in water. The lemons can be  
placed on a plate after they are  
strained from the syrup and used in  
preserves for flavoring.

**Apple jelly.** Make a syrup of a  
pound of sugar, putting in sufficient  
water to dissolve it; when boiled  
enough lay in it the peeled and  
cored halves of some larger sour  
apples, let them simmer till tender,  
then lay them carefully in a dish  
so that they will remain unbroken  
and in good shape: add another  
pound of sugar to the syrup, let it  
boil, skim it, and when partly cool  
pour it over the apples; when the  
dish gets cold each dainty piece of  
apple will be surrounded by a deli-  
cious jelly; eat them with cream.

**Orange jelly.** One-half box of  
gelatine soaked in one-half pint of  
cold water for half an hour; then  
add the juice of five oranges and  
two lemons, and one and one-half  
cups white sugar; turn on one pint  
of boiling water and set the pail  
containing the ingredients in a ket-  
tle of boiling water to heat, but do  
not let it quite boil; then strain  
into an earthen vessel to cool. Be-  
fore bringing to the table cut in  
squares and place in a glass sauce  
dish. This is much liked, and is  
very nice for the sick.

**Citron or watermelon preserves.**  
Peel and cut eight pounds of rinds,  
soak twenty-four hours in salt wa-  
ter (three tablespoonfuls in water  
enough to cover), soak again in  
alum water; three tablespoonfuls of  
alum as above; then soak in fresh  
water twenty-four hours. Take one  
ounce white ginger root to one and  
a half gallons water, boil till ten-  
der enough to pierce with a straw;  
then to eight pounds of fruit make  
a syrup of seven pounds of sugar,  
boil till transparent and season with  
cinnamon; delicious.

**Orange marmalade.** Take equal  
weights of sour oranges and sugar.  
Grade the yellow rind from the  
fourth of the oranges. Cut all the  
fruit in halves at what might be  
called the "equator." Pick out the  
pulp, and free it of seeds. Drain off  
as much juice as you conveniently  
can, and put it on to boil with the  
sugar. Let it come to a boil. Skim

humaan. Kuori vaahto pois ja haudo sitten vielä noin 15 minuuttia, pane sitten appelsiinit ja jauhettu kuori sekaan ja kiehuta vielä 15 minuuttia.

**Keittämätön viinimarjahyytelö.** Paintintu korinttimehua sekoita naulaa hienoa sokeria, hämmennä mehu sokerin sekaan hiljalleen niin että sokeri sulaa, anna sitten seistä sil-lään vuorokauden, jonka jälkeen seos on paksua hyytelöä. Kiedo sen ympärille konjakissa liotettu paperi ja pane auringon paisteeseen. Puolesta bushelista korintteja tulee 22 puolen paintin lasia hyytelöä.

**Vasikanjalkahyytelö.** Pane kaksi vasikan jalkaa gallonaan vettä ja kiehuta vesi yhteen kvarttiin, siivilöi ja jäähtyneenä kuori rasva pois pinnalta; sekoita sitten joukkoon kuusi tahi kahdeksan munan valkuaista hyväksi vispattuna, puoli naulaa sokeria ja neljän sitroonan mehu. Sekoita ja hämmennä hyvin. Kiehuta yksi minuutti alinomaa liikuttellen ja purista sitten villavaateisen pussin läpi.

**Vadelmasyltti.** Joka kvarttiin kypsää vadelmia pane naula parasta sokeria. Pane ne yhdessä pannuun ja anna seistä pari kolme tuntia. Keitä ne sitten posliinikattilassa, poistaen vaahdon pois pinnalta huolellisesti. Kun vaahtoa ei enää nouse, survo hienoksi ja keitä tasaiseksi marmelaatiksi. Jäähdyttyä pane se lasiastioihin.

**Persikkavoi.** Kuori kypsiä persikoita ja pane ne hillokattilaan sekä kiehuta pehmeiksi vedessä, siivilöi ne sitten harvalla siivilällä ottaen kivet pois. Kullekin kvartille persikoita pane puolitoista naulaa sokeria ja kiehuta hiljalleen yksi tunti. Liikuttele usein etteivät pala. Pane savi- tahi lasiruukkuihin ja säilytä kylmässä paikassa.

**Kahvihyytelö.** Ota käärö Coxin gelatiinia ja liuvota se paintissa kylmää vettä. Anna seistä kunnes on hyvin liuennut ja pane sitten kaksi teekupillista vahvaa kuumaa kahvia kvartin kuppiin, täytä astia kiehuvalle gelatiinivedellä, sekoita joukkoon paintti sokeria ja sekoitettua anna laskehtia. Kaada seos siivilän läpi pieniin astioihin. Syötävä kylmänä kerman ja sokerin kanssa.

**Valkoinen viinimarjahillo.** Kiehuta nopeasti seitsemän minuuttia yh-

and simmer for about fifteen minutes, then put in the pulp and grated rind and boil fifteen minutes longer.

**Uncooked currant jelly.** To one pint of currant juice add one pound of granulated sugar, stir the juice very slowly into the sugar until the sugar is dissolved, then let it stand twenty-four hours and it will be stiff jelly. Tie it with paper dipped in brandy, and set it in the sun. Half a bushel of currants make twenty-two and one-half pint glasses of jelly.

**Calf's foot jelly.** Take two calves' feet; add to them one gallon of water; boil them down to one quart; strain, and when cold remove all fat; then add the whites of six or eight eggs (well beaten), half a pound of sugar and the juice of four lemons; mix, stir. Boil for a minute, constantly stirring; then strain through a flannel bag.

**Raspberry jam.** To every quart of ripe raspberries, allow a pound of the best loaf sugar. Put sugar and berries into a pan, and let them stand two or three hours. Then boil them in a porcelain kettle, taking off the scum carefully. When no more scum rises, mash them and boil them to smooth marmalade. When cold, put them in glass tumblers.

**Peach butter.** Pare ripe peaches and put them in a preserving kettle, with sufficient water to boil them soft; then sift through a colander, removing the stones. To each quart of peach put one and one-half pounds sugar, and boil very slowly one hour. Stir often, and do not let them burn. Put in stone or glass jars and keep in a cool place.

**Coffee jelly.** Take one package of Cox's gelatine and dissolve it in a pint of cold water. Let it stand until well dissolved, and then put two teacups of strong hot coffee in a quart cup, fill the measure up with boiling water and stir gelatine, coffee and water together with a pint of sugar; after stirring let it settle, and pour the mixture through a strainer into molds. To be eaten cold with cream and sugar.

**White currant jam.** Boil together quickly for seven minutes equal

tä paljon hienoja valkoisia korinteja, joista varret on huolellisesti poimittu pois, ja parasta valkoista seulottua sokeria. Sekota ja survo hiljalleen kaiken aikaa sekä kuori vaahto huolellisesti pois päältä. Juuri ennen kun otat pois tulelta pane sekaan yhden sitroonan mehu siivilöitynä joka neljälle naulalle hedelmiä.

**Säilöön pannut karkiaiset.** Liota sieviä isoja karkiaiskimppuja suolaisessa vedessä muutamia tunteja. Ota pois vedestä ja kaada kiehuvaa etikkaa niiden päälle. Etikkaan voit panna mausteita, jos haluttaa. Nämä ovat somia sallatin reunusteiksi. Niitä on paras pitää jonkun aikaa liemessään ja huuhdella sitten kun käytetään.

**Kvinssihyytelö.** Leikkele kvinssit kuorimatta viipaleiksi, pane ne hillokattilaan ja juuri peitä vedellä, Pane tulelle ja kiehuta pehmeiksi. Ota pois tulelta ja siivilöi neste. Joka gallonaan vettä pane 4 naulaa valkoista sokeria ja kiehuta nopeasti kunnes muuttuu sakeaksi hyytelöksi.

**Sitruunahillo.** Leikkele sitruunat hienoiksi viipaleiksi, kuori ulkokuori pois, purista ulos kaikki siemenet, pane hillopataan ja peitä ne vedellä, keitä ne siksi että helposti voi lävistää ne kahvelilla, kuori vaahto pois, siivilöi vesi, kaataen se takaisin pataan. Pane kolme neljännes naulaa sokeria kullekin naulalle sitruunia, liuvota sokeri vedessä, leikkele sekaan kolme tahi neljä lemonia ja kiehuta kunnes se on tarpeeksi sakeaa; pane sitten taas sitruunat pataan ja kiehuta; kun se on läpinäkyvää, on se kystä. Jos kiehutut liiaksi, tulevat sitruunat sitaitä.

**Luumumarmelaati.** Huuhdottuasi survo luumut harvan siivilän läpi ottaen pois kivet ja nahan. Sekota puoli naulaa sokeria kullekin paintille mehua; kiehuta verkalleen, hämmentäen ahkerasti, ettei palaisi, kunnes se on sakeaa ja sileää tahdasta. Mainiota marmelaattia saa sekoittamalla siivilöityä villiluumun ja mettäomenan (crab apple) mehua.

**Karviaismarjahyytelö.** Keitä kuusi naulaa viheriöitä puolikypsiä karviaismarjoja kuudessa paintissa vetä kypsäksi, vaan ei pahoin rikki, kaada ne astiaan ja anna seistä vaatteen alla vuorokausi. Sitten sii-

quantities of fine white currants carefully picked from the stalks, and of the best pounded white sugar passed through a sieve. Stir and preserve gently the whole time, and be careful to skim it thoroughly. Just before it is taken from the fire, throw in the strained juice of one good lemon to four pounds of the fruit.

**Pickled barberries.** Soak nice large bunches of barberries in salt and water for a few hours. Remove from the water and pour scalding vinegar over them. Spice the vinegar if you prefer. These are ornamental for salad garnishing. They may be kept for some time in the brine, and then freshened when used.

**Quince jelly.** Slice the quinces without either paring or coring. Put them into a preserving kettle, and just cover with water; put over the fire and boil until soft. Remove from the stove and strain off the liquor. To every gallon allow four pounds white sugar, and boil very fast until it becomes a stiff jelly.

**Preserved citron.** Cut the citron in thin slices, pare of the outside rind and take out all the seeds, put in the preserve kettle with water enough to cover it; boil till it can be pierced easily with a fork, skim it out and strain the water, placing it back in the kettle; allow three-quarters of a pound of sugar to a pound of citron; dissolve the sugar in the liquor; cut three or four lemons into it and let it boil till it is thick as required, then put in the citron and boil; when it is transparent, it is done; if boiled too long the citron will be tough.

**Plum marmalade.** Put the plums, after straining, through a sieve or colander to take out the stones and skins. Add half a pound sugar for each pint of pulp; boil slowly, stirring well to prevent burning, until it is a smooth thick paste. Excellent marmalade is made by mixing the sifted pulp of wild plums and crab apples.

**Gooseberry jelly.** Boil six pounds of green unripe gooseberries in six pints of water (they must be well boiled, but not bust too much); pour them into a basin and let them stand covered with a cloth twenty-

viloi ne hyytelöpussin läpi ja jokaiseen painttiin mehua sekoita naula sokeria, kiehuta yksi tunti, kuori vaahota pois päältä ja kiehuta vielä puoli tuntia.

**Maustetut persikat.** Kuori, halo ja ota kivet pois hedelmistä. Pane yhdeksälle naulalle persikoita neljä naulaa sokeria ja lähes paintti etikkaa. Kiehuta hedelmät vedessä pehmeiksi, kaada vesi pois, pane sokeri ja etikka sekaan sekä muutamia kokonaisia neilikoita, hiukan kanelia ja muskottia. Kiehuta puoli tuntia.

**Kvinssimarmelaati.** Kuori, ota siukset ulos ja leikkele hedelmät neljäksi lohkoksi, kiehuta hiljalleen kannettomassa padassa kunnes alkavat pehmetä, siivilöi ne sitten hienolla siivilällä ja survo morttelissa tai puukupissa sotkuksi; pane kullekin naulalle hedelmää kolme neljäsosaa naulaa sokeria, kiehuta kunnes alkaa saota ja kaada sitten pienin astioihin.

**Karhunmarjahyytelö.** Tämä seos karhunmarjoista on paljon mieluisampaa kuin hillo, koska siemenet, vaikka ovatkin ravitsevia, eivät ole maukkaita. Se tehdään samaan tapaan kuin korinttihyytelö, mutta hedelmä on siksi makeaa, että se vaatii vain  $\frac{1}{2}$  painostaan sokeria.

**Hyytelöt hedelmittä.** Yhteen painttiin vettä pane neljännesunssia alunaa, kiehuta sitä pari minuuttia, pane sitten sekaan neljä naulaa valkoista sokeria, kiehuta vielä hetken, siivilöi kuumana ja jäähdyttyä pane sekaan puoli 25 sentin pullosa vanillan, mansikan, lemonin tai jonkun muun hedelmän mehua (extract).

**Metsäomenahyytelö.** Leikkaa silmät ja varret pois omenista, halo ne kahtia ja pane hillokattilaan ja juuri tarpeeksi vettä etteivät pala. Keitä pehmeiksi, siivilöi sitten ensin siivilän ja sitten musliinipussin läpi. Joka naulalle mehua pane viisi neljännesnaulaa sokeria. Kiehuta hiljalleen kaksikymmentä minuuttia.

**Lemonihyytelö.** Kaksi unssia sampilimaa, kvartti vettä, kiehuta ja sekoita siihen naula sokeria, anna selitä. Kun on melkein jäähtynyt, purista sekaan viiden lemonin mehu ja kahden orensinn ja kahden lemonin hienoksi jauhetut keltaiset kuoret, sekoita hyvin, siivilöi kuo-

four hours; then strain through a jelly bag, and to every pint of juice add one pound of sugar; boil for an hour, then skim it and boil for one-half hour longer.

**Spiced peaches.** Pare, stone, and halve the fruit; allow nine pounds of peaches to four of sugar, and nearly one pint of vinegar; boil the fruit in water until tender; then pour off, and add the sugar and vinegar, with a few whole cloves, cinnamon and a little mace. Boil half an hour.

**Quince marmalade.** Pare, core and quarter the quinces; boil them gently, uncovered, in water until they begin to soften; then strain them through a hair sieve, and beat in a mortar or wooden bowl to a pulp; add to each pound of fruit three-quarters of a pound of sugar; boil it till it becomes stiff, and pour into small molds.

**Blackberry jelly.** This preparation of the blackberry is more agreeable than the jam, as the seeds, though very wholesome, are not agreeable to all. It is made in the same way as currant jelly; but the fruit is so sweet that it only requires half the weight of the juice in sugar.

**Jellies without fruit.** To one pint of water put one-fourth of an ounce of alum; boil a minute or two; then add four pounds of white sugar; continue the boiling a little; strain while hot; and, when cold put in half a twenty-five cent bottle of extract of vanilla, strawberry, lemon, or any other flavor you desire for jelly.

**Crab apple jelly.** Cut out the eyes and stalks of the apples; halve them and put in a preserving kettle with enough water to prevent burning. Cook until soft, then strain through a sieve, and afterward through a muslin bag; to every pound of juice allow one and one quarter pounds of sugar. Boil gently for twenty minutes.

**Lemon jelly.** Isinglass, two ounces; water, one quart, boil, add sugar, one pound, clarify, and when nearly cold, add the juice of five lemons, and the grated yellow rinds of two oranges and two lemons; mix well,

ret pois ja pane mehu laseihin tahi pulloihin.

**Karhunmarjahillo.** Kullekin naulalle hedelmää pane kolme neljännesnaulaa sokeria ja kiehuta puolesta kolmeen neljännestuntiin.

**Viinimarjahyytelö.** Täytä ruukku viinimarjoilla ja pane se kiehuvaan vesipataan. Keitä kunnes hedelmät ovat hyvin pehmenneet, hämmennellen ahkerasti. Siivilöi sitten vaateen läpi ja joka painttiin mehua sekoita naula valkoista sokeria. Kiehuta 10 minuuttia, kuorien aina vaahdon pois, kunnes on aivan kirkasta. Musta viinimarjahyytelö tehdään samalla tavalla.

**Omenahillo.** Kuori ja ota sisukset pois omenoista, hakkaa ne hienoksi, pane sekaan painoltaan yhtä paljon sokeria kuin on omenaakin. Tee sokerista ensin siirappi panemalla sekaan vähän vettä, keittämällä ja kuorimalla hyvin. Pane omenat sekaan sekä hiukan hienonnettua lemonin kuorta ja valkoista inkivääriä. Kiehuta kunnes hedelmä näyttää kirkkaalta.

**Luumuhillo** (tuoreita). Punnitse luumusi, pane ne kiehuvaan veteen ja sitten lautaselle tahi asetille, antaen veden valua pois tarkasti. Punnitse sitten yhtä paljon sokeria kuin on hedelmiäkin ja joka naulalle pane neljännespainntti vettä, anna sokerin kiehua, kuori vaahdot pois, pane hedelmät joukkoon ja kiehuta puolikolmatta tuntia. Pane tiiviisti sulettuhiin saviastioihin.

**Säilytetyt persikat ja luumut.** Seitsemään naulaan hedelmiä kolme naulaa sokeria, kvartti etikkaa, unssi neilikkoita, toinen kanelia. Kiehuta etikka ja sokeri kolmena aamuna perätysten ja kaada hedelmän päälle. Kolmantena aamuna kiehuta kaikki yhdessä.

**Tapiokahyytelö.** Pese kahdeksan unssia tapiokaa puhtaaksi, liota sitten gallonassa puhdasta vettä viisi tai kuusi tuntia, pane sekaan kahdeksan lemonin kuorta ja pane kaikki hautumaan; haudo kunnes on kirkasta, sekoita sitten joukkoon noiden 8 lemonin mehu, viiniä ja sokeria makusi mukaan; pane sitten pulloihin.

**Sampilimahyytelö.** Pane neljä unssia kalan limaa ja kaksi unssia neilikkoita gallonaan vettä ja kiehuta se puoleen gallonaan, siivilöi se neljän naulan päälle palasokeria,

strain off the peel, and put it into glasses or bottles.

**Blackberry jam.** To each pound of fruit add three-fourths of a pound of sugar; then put together and boil from one-half to three-fourths of an hour.

**Currant jelly.** Fill a jar with currants and place it in a kettle of boiling water. Boil till the fruit is well softened. Stirring frequently, then strain through a cloth, and to every pint add a pound of white sugar. Boil ten minutes, skimming until quite clear. Black currant or grape jelly can be made in the same way.

**Apple jam.** Core and pare the apples; chop them well; allow equal quantity in weight of apples and sugar; make a syrup of the sugar by adding a little water, boiling and skimming well, then throw in a little grated lemon peel and a little white ginger. Boil until the fruit looks clear.

**Plum preserves.** Weigh your plums, scald them, put on a dish or waiter; be sure to strain; weigh as much sugar as fruit, and to every pound add a gill of water; let sugar boil, skim, add scalded fruit, cook two hours and a half; put in airtight jars.

**Pickled peaches and plums.** To seven pounds fruit, three pounds sugar, one quart vinegar, one ounce cloves, one ounce cinnamon. Scald vinegar and sugar three mornings in succession and pour on the fruit. The third morning scald all together.

**Tapioca jelly.** Wash eight ounces of tapioca well; then soak in one gallon fresh water five or six hours; add the peels of eight lemons, and set all on to heat; simmer till clear; add the juice of the eight lemons with wine and sugar to taste; then bottle.

**Isinglass jelly.** Put four ounces isinglass and two ounces cloves into one gallon water, boil it down to half a gallon; strain it upon four

lisää jäähtyessä hiukan viiniä sekaan ja pane pulloihin.

**Karviaismarjahyytelö.** Keitä neljää naulaa sokeria kahdessa naulassa vettä, sekoita tähän siirappiin painoltaan yhtä paljon karviaismarjahyytelöä; kiehauta hiukan, jäähdytä ja pane säilöön.

**Karpalohyytelö.** Tee hyvin vahvaa kalanlimahyytelöä. Kun se on jäähtynyt, sekoita sekaan kahdesti niin paljon karpalomehua. Makeoita se sokerilla ja kiehuta, siivilöi sitten kuten tavallista. Sokerin tulee olla hyvää, muuten ei hyytelö tule kirkasta.

**Persikkamarmelaati.** Jos persikat ovat liian kypsiä hilloksi, kelpaavat ne marmelaatiksi. Kuori ja loho ne neljäksi, sekoita kolme neljännesnaulaa sokeria kullekin naulalle hedelmiä ja puoli pinttia vettä kullekin sokerinaulalle. Kiehuta puolitosta tuntia hämmentäen yhtämittaa.

**Karviaismarjahillo.** Ota niin paljon kuin haluttaa punaisia, karkeitä kypsiä karviaismarjoja ja puoli niiden painosta palasokeria; survo ne hyvästi rikki ja keitä yhdessä sokerin kanssa puoli tuntia tahi enemmänkin, jos tarpeellista. Pane ruukkuihin ja peitä paperilla.

**Säilytetyt omenat.** Säilyomenat ovat maukkaita. Kuori ja halo omenat, ottaen siemenkodat pois huolellisesti, jos tahdot hyvää herkkua. Kypsytä höyryllä pehmeiksi. Kaada maustettua etikkaa päälle.

## VANUKKAAT, PIIRAKAT Y. M.

**Paistetut omenat.** Kuori omena ensin ja ota sitten sydän pois kustakin sitä varten tehdyllä omenauraudalla, leikkele omenat poikkipäin noin kolmannestuuman vahvuiseksi viipaleiksi, joissa sitten on pyöreä aukko keskellä. Valmista sitten taikina seuraavalla tavalla: Vispaa kolme munaa hyvin, kaada sekaan osa paintista maitoa ja hiukan suolaa, sitten loppu maidosta ja paintti jauhoja vuorotellen, sekoittaen kaiken aikaa kiivaasti. Kasta nyt heti omenan viipaleet taikinaan ja paista rasvassa, riputtele päälle sokeria ja tarjoa järjestettyinä ympyrään asetilla toisen syrjä toisen päällä ja makeaa kastiketta keskellä tahi ilman sitä.

**Ambravanukas.** Neljä munaa ja niiden paino sokeria, voita ja jau-

pounds of loaf sugar; add, while cooling, a little wine; then bottle.

**Gooseberry jelly.** Sugar, four pounds; water, two pounds; boil together; it will be nearly solid when cold; to this syrup add an equal weight of gooseberry juice; give it a short boil, cool, then pot it.

**Cranberry jelly.** Make a very strong isinglass jelly. When cold, mix it with a double quantity of cranberry juice. Sweeten and boil it up; then strain it into a shape. The sugar must be good loaf, or the jelly will not be clear.

**Peach marmalade.** Peaches too ripe for preserving answer for marmalade. Pare and quarter them, allowing three-quarters of a pound of sugar to each pound of fruit, and half a pint of water to each pound of sugar. Boil one hour and a half, stirring constantly.

**Gooseberry jam.** Take what quantity you please of red, rough, ripe gooseberries, take half the quantity of lump sugar, break them well and boil them together for half an hour or more, if necessary. Put into pots and cover with paper.

**Pickled apples.** Apple pickles are delicious. Pare and halve the apples, removing the cores carefully, to keep them in good shape. Steam till soft. Put spiced vinegar over them.

## PUDDINGS, PIES, ETC.

**Apple fritters.** First pare the apples, and then with an apple-corer cut out the core from the center of each; then cut them across in slices about one-third of an inch thick, having a round opening in the center. Next make a fritter batter by the following recipe: Beat three eggs well; add a part of one pint of milk and a little salt; then the remainder of the pint of milk and one pint of flour alternately, beating it all quickly. The slices of apples must now be immediately dipped in this batter and fried in boiling lard; sprinkle over with sugar and serve in a circle, one overlapping the other, with or without sweet sauce in the center.

**Amber pudding.** Four eggs, their weight in sugar, butter and flour, peel of one lemon, and grated rinds

hoja, yksi lemoni ja kahden lemonin kuoret hienoksi jauhettuna. Vaivaa voi käsin kermamaiseksi, sekoita siihen jauhot, sokeri ja vispattu muna vähitellen ja viimeksi lemonin mehu ja kuoret. Voitele vanukastasia voilla ja kun kaikki on hyvin sekaisin, täytä se täyteen taikinalla, pane voilla voideltu paperi päälle ja sitten vaate lujasti kanneksi, pane astia kiehuvaan vesipataan ja keitä noin neljä tuntia.

**Omena-charlotte.** Ota kuivatuita leivän viipaleita ja levitä voita niiden päälle; kuori ja leikkele viipaleiksi tusina omenia, jauha hienoksi yhden lemonin kuori ja säästä mehu. Pane savisen paistinastian pohjalle kerros omenaviipaleita, riputtele päälle ruskeaa sokeria ja hiukan lemonin kuorta sekä muutama tippa mehua; pane sitten kerros voileipiä. Jatka samalla tavalla vuorotellen kunnes astiasi on täynnä, pannan kuoren päälle. Paista kohtuullisessa lämpimässä; älä tee sitä liian makeaksi.

**Omenavanukas.** Kuori ja leikkele neljäksi omenia tarpeeksi peittämään syvän tinalautasen pohjan, tee sitten taikina hapanmaidosta ja jauhoista, pannan ruokaluskallinen rasvaa ja tarpeeksi jauhoja tahtaanseen, että se peittäisi omenat. Taikina ei saa olla sakeampaa kuin tavallisia pannukakkuja varten. Kaada se omenain päälle ja paista ruskeaksi. Kypsyttyä kaada se isolle lautaselle kuori alaspäin. Riputtele omenain päälle sokeria ja kanelia.

**Omenakohokas.** Paintti höyryllä kypsytettyjä omenoita, ruokaluskallinen voisulaa, puoli kuppia sokeria, kolme munan keltuaista ja kuusi valkuaista sekä hiukan hienonnettua muskottia. Sekoita kuumiin omeniin voi, sokeri ja muskotti sekä munan keltuaiset hyvästi. Kun seos on jäähtynyt, vispaa munanvalkuiset sakeaksi vaahdoksi ja sekoita sekaan. Voitele voilla kolmen paintin astia ja kaada siihen. Paista puoli tuntia kuumassa uunissa. Tarjoa heti jonkinlaisen kastikkeen kanssa.

**Vuosikausivanukas.** Levitä taikina pai-astian pohjalle ja sen päälle kolme unssia jonkinlaista sylttaa (vadelma parasta), sekoita sitten hyvin sekaisin astiassa seuraavat ainekset: kolme unssia leivän muruja, saman verran sokeria ja voita,

of two; beat the butter with your hand to a cream, then add the flour, sugar and beaten eggs by degrees, then the peel and juice of the lemons; butter a mold, and when all is well mixed fill it quite full; put a buttered white paper over the top and tie well over with a cloth; put in a pan of boiling water and boil for about four hours.

**Apple Charlotte.** Take a loaf of stale bread, and butter the slices; pare and slice a dozen apples; take a lemon, grate the skin, and save the juice, place at the bottom of a stoneware baking dish a layer of apples; scatter brown sugar on it, some of the lemon gratings, and a little juice; then put in a layer of the buttered bread; keep on until your dish is full, having the crust on top; bake in a moderately hot oven. Do not make it too sweet.

**Apple pudding.** Peel and quarter enough apples to cover the bottom of a deep tin plate; then make a batter of sour milk, soda and flour, with a tablespoon of lard to enough flour to make a batter that will cover the apples. This should not be thicker than for pancakes. Pour it over the apples and bake till brown. Then, when done, turn it on a large plate with the crust down. Over the apple scatter sugar and cinnamon.

**Apple souffle.** One pint of steamed apples, one tablespoonful of melted butter, half a cup of sugar, the whites of six eggs and the yolks of three, and a slight grating of nutmeg. Stir into the hot apples, the butter, sugar and nutmeg, and the yolks of the eggs well beaten. When this is cold, beat the whites of the eggs to a stiff froth, and stir into the mixture. Butter a three-pint dish, and turn the souffle into it. Bake thirty minutes in a hot oven. Serve immediately with any kind of sauce.

**All the year round pudding.** Line a pie-dish with paste, spread on three ounces of any kind of jam (raspberry is the best); then beat well in a basin the following: Three ounces of bread-crumbs, the same of sugar and butter, the rind and juice

puoli ison lemonin mehusta ja kuoresta, pane seos leveälle levitetyn hillon päälle ja paista puoli tuntia.

**Oivallinen vanukas.** Puoli naulaa hienoksi silvottua rasvaa, puoli naulaa murennettua leipää, neljännes naulaa sokeria, neljä munan keltuaista ja kaksi valkuaista hyväksi vispattuna, kaksi ruokalusikallista orensimarmelaattia tahi viipaleiksi leikeltynyttä sitruuneja, jos haluttaa. Pane astiaan ja kypsytäkaksi tuntia. Tarjoa kaataen päälle viiniä tahi hyvää kastiketta.

**Mainio vanukas.** Leikkele valkoisesta kevyestä leivästä hienoja viipaleita ja lada niitä vanukasastiaan, pannon joka kerroksen väliin orensimarmelaattia tahi jotain muuta hilloa, kunnes astia on melkein täysi. Kaada sitten sen päälle paimitti lämmintä maitoa, johon on sekoitettu neljä hyvin vispattua muna. Peitä astia vaatteella ja kiehuta puolitoista tuntia. Tarjoa viinikastikkeen kanssa.

**Höyryllä kypsytetty hedelmävanukas.** Kaksi kuppia rasvaa hienoksi hakattuna, kaksi kuppia ruskeaa sokeria, puoli naulaa hienoksi hakattuja rusinoita, puoli naulaa korinteja, neljännes naulaa hienoksi viipaleiksi leikeltynyttä sitruuneja, teelusikallinen suolaa, kolme teelusikallista nostetta, viisi kuppia jauhoja. Sekoita aineet hyvin ja pane seos vanukasastiaan, jonka sen jälkeen panet höyryyn kypsymään kolmeksi tunniksi. Seuraava kastike: Sekoita kahteen lusikalliseen sulattua voita kaksi lusikallista jauhoja, kolme neljänneskuppia sokeria ja paimitti kuumaa vettä. Kiehuta viisi minuuttia ja mausta lemonin mehulla.

**Paratiisin vanukas.** Kolme muna, kolme omenaa, neljännesnaula leivän muruja, kolme unssia sokeria, kolme unssia korinteja, suolaa ja muskottia sekä puolen lemonin mehu ja kuori, puoli ryyppylasia viiniä tahi konjakkia. Kuori, ota sydän pois ja hakkaa hienoksi omenat, vispaa munat, kaada omenain päälle ja sekoita hyvin, viimeksi kaada konjakkia sekaan ja pane putinki voilla voideltuun astiaan. Sido vaate päälle tiiviisti, kiehuta puolitoista tuntia ja tarjoa makean kastikkeen kanssa.

**Maukas omenahillo.** Kuori ja leikkele hienoksi viipaleiksi niin

of half a large lemon; add this to the pastry and jam, and bake half an hour.

**An excellent pudding.** One-half pound suet, shred fine; one-half pound grated bread-crumbs; one-quarter pound of loaf sugar, the yolks of four eggs and whites of two well beaten; two tablespoonfuls of orange marmalade or sliced citron, if preferred. To be put into a butter-mold and boiled for two hours. To be served with wine poured over it, or sauce.

**Pudding à l'égante.** Cut thin slices of light white bread, and line a pudding-shape with them, putting in alternate layers of the bread and orange marmalade, or any other preserve, till the mold is nearly full. Pour over all a pint of warm milk, in which four well-beaten eggs have been mixed. Cover the mold with a cloth, and boil for an hour and a half. Serve with wine sauce.

**Steamed fruit pudding.** Two cups of suet chopped fine, two cups of brown sugar, two cups of coffee, one-half pound of chopped raisins, one-half pound of currants, one-fourth pound of citron, sliced thin, one teaspoonful of salt, three teaspoonfuls of baking powder, five cups of flour. Mix the ingredients thoroughly, then turn the mixture into a pudding dish and steam three hours. Sauce: Melt two spoonfuls of butter slightly and stir into it two spoonfuls of flour and three-fourths of a cup of sugar and a pint of hot water; boil five minutes and flavor with lemon.

**Paradise pudding.** Three eggs, three apples, a quarter of a pound of bread crumbs, three ounces of sugar, three ounces of currants, salt and nutmeg, the rind of half a lemon and juice, half a wine-glass of wine or brandy. Pare, core, and mince the apples, and mix; beat the eggs, moisten the mixture with these, and beat it well; stir in the brandy, and put the pudding in a buttered mold. Tie it down with a cloth, boil one hour and a half, and serve with sweet sauce.

**Delicious apple sauce.** Pare and slice thin as many apples as you

monta omenaa kuin tarvitset. Pane ne tina- tai putinkiaastiaan ja tarpeeksi sokeria sekään saadaksesi omenat makeaksi, sekä hiukan vetä. Paista hiljalleen pehmeäksi. Ne muuttuvat kauniin punaisiksi ja maistuvat paljoa paremmilta kuin paistinomenat.

**Omenakokkareet.** Valmista ne kuten tavallista, pane syvään vanukasastiaan, tee kastike vedestä, voista, sokerista ja mausta muskotilla. Kastimen tulee melkein peittää kokkareet. Paista yhdeltä puolen, käännä toiselle ja paista noin kolme neljännestuntia.

**Albanyn kokokkaat.** Vispaa sekaixin kuusi munankeltuista kunnes on keveää, sekoita joukkoon paintti maitoa, hyvä hyppysellinen suolaa, munain valkuaiset vaahdoksi vispattuna ja tarpeeksi jauhoja tekemään taikinan joksikin sakeaksi. Paista kokokas pannuissa kuumassa uunissa.

**Omena- ja munakakku.** Ota puoli kuppia voislua, kaksi kuppia sokeria, kolme kuppia säilyomenia, neljä munaa, valkuaiset ja keltuaiset erikseen vispattuna. Paista pihkakalautasilla taikinakuoren päällä.

**Ruskea seos.** Ota kuppi leivän muruja, kaksi kuppia hienoksi hakattuja happamia omenia, puoli kuppia sokeria, teelusikallinen kanelia, kaksi ruokalusikallista voita pieninä muruina. Voitele voilla syvä astia ja pane kerros omenahakelusta pohjalle, riputtele sokeria päälle, muutamia palasia voita ja kanelia, peitä leivän muruilla ja sitten taas pane omenia. Jatka sillä tavalla kunnes astia on täysi, levittäen kerroksen leivän muruja päällimmäiseksi. Peitä tiiviisti ja paista kolme neljännestuntia kottuullisen lämpimässä uunissa; ota sitten kansi pois ja anna pinnan ruskettua. Syö lämpimänä sokerin ja kerman tahi imelän kastikkeen kanssa. Tämä on halpa, mutta maukas vanukas, parempi kuin moni kalliimpi.

**Leipävanukas.** Liota pari kolme Rańskan rullaa viipaleiksi leikeltynä paintissa kermaa tahi hyvää maitoa, pane sekaan kuusi munankeltuista vispattuna, hiukan sokeria ja oressikukkavettä, kolme hienoksi hakattua makaroonia ja lasi valkoista viiniä, pane se voilla voidellun vaatteen sisällä kiehuvaan

wish. Put them into a tin basin or pudding dish, with enough sugar to make them sweet and a little water. Bake slowly until soft. They will turn a rich red, and have a flavor far exceeding stewed apples.

**Apple dumplings.** Make them the usual way, place them in a deep pudding dish; make a liquor of water, sugar, butter and a little nutmeg; the liquor should very nearly cover the dumplings; bake on one side; turn them on the other; bake about three-fourths of an hour.

**Albany puffs** Beat the yolks of six eggs until they are very light; stir in a pint of sweet milk, a large pinch of salt, the whites of the eggs beaten to a froth, and flour enough to make a batter about as thick as boiled custard. Bake in gem pans in a quick oven.

**Apple custard.** Take a half cup of melted butter, two cups sugar, three cups stewed apples, four eggs, whites and yolks separately beaten. Bake in pie plates in bottom crust.

**Brown betty.** Take one cup bread crumbs, two cups chopped sour apples, one-half cup sugar, one teaspoonful cinnamon, two tablespoonfuls butter cut into small bits. Butter a deep dish and put a layer of chopped apples at the bottom, sprinkle with sugar, a few bits of butter and cinnamon, cover with bread-crumbs, then more apple. Proceed in this way until the dish is full, having a layer of crumbs on top. Cover closely and steam three-quarters of an hour in a moderate oven, then uncover and brown quickly. Eat warm with sugar and cream, or sweet sauce. This is a cheap but good pudding, better than many a richer one.

**Bread pudding.** Soak two or three French rolls cut into slices in a pint of cream or good milk; add the yolks of six eggs, beaten, some sugar, orange-flower water, three pounded macaronies, and a glass of white wine; tie it up in a basin; or buttered cloth; put the pudding in boiling water, and let it boil for half an hour. Serve with wine sauce.

veteen ja keitä puoli tuntia. Tarjoa viinisoosin kanssa.

**Paistettu sitruunavanukas.** Sekoita yhteen seuraavat ainekset ja seuraavassa järjestyksessä: Neljännes naulaa kostutettua sokeria, kuusi unssia leivän muruja, kolme hyvin vispattua munaa, kahden lemonin mehu ja kuoret hienoksi jauhettuna, paista puolitoista tuntia koltuillisessa lämmössä.

**Linnunpesävanukas.** Kuori ja ota siemenkodat pois niin monesta omenasta kuin astiaasi mahtuu ja täytä keskukset sokerilla. Tee kastin kvartista maitoa, kahdeksasta munasta ja neljännesnaulasta sokeria. Kaada se omenain päälle, jauha yksi muskottipähkinä päälle ja paista yksi tunti.

**Paistetut bananit.** Kuori ja leikkele viipaleiksi, riputtele päälle suolaa, kasta vetelään jauhotahtaaseen ja paista voissa. Tarjoa heti.

**Luumuvanukas kuipattain.** Ota kuppi kutakin: rusinoita, korintteja, jauhoja, leivän muruja, talia ja sokeria. Aukase rusinat ja ota kivet pois, pese ja kuivaa korintit, hakea tali hienoksi ja sekoita kaikki mainitut ainekset hyvin keskenään; sekoita sitten sekaan kaksi unssia pehmeää sitruunan kuorta, hiukan suolaa ja inkivääriä, noin puoli teelusikallista kumpaakin, neljä hyvin vispattua munaa ja tarpeeksi maitoa tekemään seoksen vain niin veteläksi, että lusikka pysyy pystyssä siinä. Pane se tiiviisti vaatteen sisälle tahi sulettuun astiaan, pistä kiehuvaan veteen ja keitä kolme ja puoli tuntia.

**Charlestonin riisivanukas.** Keitä puoli teekuppia riisejä kypsäksi, kaada vesi pois tarkasti, vispaa viisi munaa hyvin sekaisin valkuaiset ja keltuaiset, kaada riisi sekaan ja sokeria makusi mukaan, paintti maitoa, kukkura teelusikallinen maissitärkkelystä ja muita mausteita mielesi mukaan. Kaada seos savastiaan ja riputtele pieniä voin sirpaleita päälle. Paista yksi tunti ja jos vanukas ruskettuu liian nopeasti, pane pannu kiehvaa vettä uunin ylähyllylle juuri vanukasastian kohdalle.

**Karpalokastike.** Nouki ja pese karpalot, pane ne kiehuvaan tina- tai porsliinastiaan, pannen teekupin vettä kullekin kvartille marjoja. Haudo hitaasti, hämmentäen ahke-

**Baked lemon pudding.** Mix the following ingredients together, in the order in which they are placed: Moist sugar, one-quarter of a pound; bread-crumbs, six ounces; eggs, well beaten, three; lemon peel grated and juice, two; bake one and a half hours in a moderate oven.

**Bird's nest pudding.** Pare and core as many apples as will stand in a dish, and fill the holes with sugar. Make a custard of a quart of milk, eight eggs, and a quarter of a pound of sugar. Pour it over the apples, grate a nutmeg over the top, and bake one hour.

**Fried bananas.** Peel and slice the bananas, sprinkle with salt, dip in thin batter, and fry in butter. Serve immediately.

**Cup plum pudding.** Take one cup each of raisins, currants, flour, bread-crumbs, suet, and sugar; stone and cut the raisins, wash and dry the currants, chop the suet, and mix all the above ingredients well together; then add two ounces of candied peel of citron, a little mixed spice, salt, and ginger, say half a teaspoonful of each; stir in four well-beaten eggs and milk enough to make the mixture so that the spoon will stand upright in it; tie it loosely in a cloth, or put it in a mold; plunge it then into boiling water, cook for three and a half hours.

**Charleston rice pudding.** Boil half teacupful of rice, dry; beat five eggs well, whites and yellows together; add to the rice, with sugar to suit the taste, a pint of sweet milk, heaping teaspoonful of corn starch, and any flavoring preferred. Pour in an earthen baking-dish, and put little pinches of butter all over the top. Bake an hour; and if the pudding browns too quickly, set a pan of boiling water on the top rack of the stove, just over the dish.

**Cranberry sauce.** Wash and pick over the cranberries; put on to cook in a tin or porcelain vessel, allowing a teacup of water to each quart. Stew slowly, stirring often until they are thick as marmalade. Take from the fire in little over an hour,

rasti kunnes keitos on sakeaa kuin marmelaati. Ota pois tulelta tunnin perästä, jos ovat kiehuneet tasaisesti, pane kosolta valkeaa sokeria sekaan makeudeksi ja siivilöi harvan verkon läpi märkään astiaan. Tee tämä päivää ennen käyttämistä ja päivällisajaksi kaada astiastasi lasivatiin.

**Suklaativanukas.** Kvartti maitoa, 14 tasa teelusikallista leivän muruja, 12 ruokalusikallista hienonnettua suklaatia, kuusi munaa, ruokalusikallinen vanillaa ja sokeria viljalti. Erota neljä munankeltuaista valkuaisista, vispaa neljä keltuaista sekaisin ja kaksi kokonaista munaa yhdessä sokerin kanssa. Pane maito lämpenemään ja kun se alkaa kiehua, kaada leivän murujen ja suklaatin päälle, sekoita joukkoon vispatut munat, sokeri ja vanilla; tarkasta että saat sen tarpeeksi makeaa, kaada voilla voideltuun paistinastiaan ja paista tunti kohtuullisessa lämmössä. Kylmänä juuri ennen tarjoamista vispaa nuo neljä munanvalkuaista sokerin kanssa, mausta vanillalla ja käytä soosiksi.

**Suklaatikermakeitos.** Pane kvartti maitoa kiehumaan, sekoita puoleen kuppiin kylmää maitoa kaksi unssia hienonnettua makeaa suklaatia, kaada hiukan kiehuvaa maitoa päälle ja kaada sitten kaikki kiehuvan maidon sekaan kattilaan liikutellen ahkerasti; kun aikoo ruveta kiehumaan, sekoita joukkoon kuusi munankeltuaista joihin on vispattu sekaan kuppi hienoa sokeria; kun nuo ovat hyvin sekaantuneet, kaada sekaan kolme munanvalkuaista, joihin on vispattu sekaan hiukan vanillaa, säilyttäen kolme jällellä olevaa valkuaista vaahdoksi; pane kuppeihin ja ruokalusikallinen vaahtoa kunkin kupin päälle.

**Karpalovanukas.** Karpalovanukas tehdään kaatamalla kiehuvaa vettä painttiin kuivia leivän muruja; sulata ruokalusikallinen voita ja sekoita se joukkoon. Kun leipä on pehminnyt, lisää kaksi munaa ja sekoita ne hyvin sekaisin leivän kanssa. Pane sitten sekaan paintti karpalohilloa ja sokeria makusi mukaan. Paista kuumassa uunissa puoli tuntia. Tuoreita marjoja voi käyttää hillon asemesta. Samalla

if they have cooked steadily; sweeten plentifully with white sugar and strain through a coarse net into a mold wet with cold water. Do this the day before using, and at dinner time turn from the mold into a glass dish.

**Chocolate pudding.** One quart of milk, fourteen even tablespoonfuls of grated bread-crumbs, twelve tablespoonfuls of grated chocolate, six eggs, one tablespoonful vanilla; sugar to make very sweet. Separate the yolks and whites of four eggs; beat up the four yolks and two whole eggs together very light with the sugar. Put the milk on the range, and when it comes to a perfect boil pour it over the bread and chocolate; add the beaten eggs and sugar, and vanilla; be sure it is sweet enough; pour into a buttered dish; bake one hour in a moderate oven. When cold, and just before it is served, have the four whites beaten with a little powdered sugar, and flavor with vanilla, and use as a meringue.

**Chocolate cream custard.** Set to boil a quart of milk; mix with half a cup of cold milk, two ounces of grated sweet chocolate, pour some of the boiling milk into it, and then pour all back into the pan of boiling milk, stirring it all the time; when quite heated and about coming to a boiling point, add the yolks of six eggs which have been beaten with a cup of powdered sugar; when these are nicely blended add three whites, beaten with a little vanilla, keeping the three other whites for frosting; put in cups, and a tablespoonful of the frosting on the top of each cup.

**Cranberry pudding.** Cranberry pudding is made by pouring boiling water on a pint of dried bread-crumbs, melt a tablespoonful of butter and stir in. When the bread is softened add two eggs, and beat thoroughly with the bread. Then put in a pint of the stewed fruit and sweeten to your taste. Bake in a hot oven for half an hour. Fresh fruit may be used in place of the cranberries. Slices of peaches put in layers make a delicious variation.

tavalla laitettut persikat ovat maukkaita.

**Kahvivanukas.** Sekoita yksi muna kuppiin vasta jauhettua kahvia, kaada päälle paintti kiehuvaa vettä, keitä viisi minuuttia. Kaada se soosipannuun, lisää sekaan paintti kermaa ja kiehuta. Vispaa 5—8 muna puoleentoista kuppiin sokeria, kaada se kiehuvan seoksen päälle hämmennellen ahkerasti. Pane pannu sitten kiehuvaan veteen ja sekoittele kunnes aine alkaa saota.

**Karpalorullat.** Keitä kvartti karpaloita sen verrassa vettä etteivät juuri pala. Pane hyvästi sokeria sekaan, siivilöi ja jäähdytä. Tee taikina ja kun karpaloseos on jäähtynyt, levitä sitä taikinalevyille noin tuumaa paksulta. Rullaa ja kääri villavaatteen sisälle, pane kiehuvaan kahdeksi tunniksi ja tarjoa sitten makean soosin kanssa. Omenoista tahi muustakin hillosta voi valmistaa samallaisia rullia.

**Makea pannuohukas.** Pane kolme ruokalusikallista jauhoja kuppiin, kaada päälle kiehuvaa vettä sen verran että tulee sakea taikina, hämmennä hyvin ettei paakkuunnu. Anna jäähtyä hieman, särje siihen sitten neljän munan keltuaiset ja kahden valkuaiset ja pane kaikki sekaisin. Kuumenna rasva hyvin ja tipahuta siihen lusikallinen taikinaa kerrallaan ja paista vaalean ruskeiksi. Tarjoa kuumilla aseilla pantuasi lusikallisen marmelaattia kunkin ohukaisen väliin.

**Lemonivanukas.** Puoli naulaa sokeria, neljännes naulaa voita, viisi muna, yhden lemonin hienoksi jauhettu kuori ja mehu. Vispaa voi ja sokeri kermaksi. Vispaa munat ja lisää sekaan, sekoita sitten lemonin mehu ja kuori. Tee taikina ja peitä piirakkalautasesi sillä, kaada seos siihen ja paista kohtuullisen lämpimässä uunissa. Jos tahdot maistaa hyvin, kaada sekaan pari ruokalusikallista konjakkia.

**Vanukaskastike.** Kolme neljänneskuppia voita, puolitoista kuppia hienoa sokeria, yksi hyvin vispattu muna, yhden ison lemonin mehu ja kuori, sekoita kaikki hyvin sekaisin. Juuri ennen tarjoamista kaada seoksen päälle paintti kiehuvaa vettä ja anna hautua hiljalleen viisi minuuttia. Tämä on mainiota kastiketta kaikenlaisille vanukkaille.

**Coffee custard.** Mix one egg with a cup of freshly-ground coffee, pour on it a pint of boiling water; boil five minutes. Pour it off clear into a sauce-pan, add a pint of cream and boil. Beat from five to eight eggs with one and one-half cups of sugar, and pour the boiling mixture over this, stirring it well. Set the whole in boiling water, and stir until it thickens.

**Cranberry roll.** Stew a quart of cranberries in just water enough to keep them from burning. Make very sweet, strain and cool. Make a paste, and when the cranberry is cold spread it on the paste about an inch thick. Roll it, tie it close in a flannel cloth, boil two hours, and serve with sweet sauce. Stewed apples or other fruit may be used in the same way.

**Delicious fritters.** Put three tablespoonfuls of flour into a bowl, and pour over it sufficient hot water to make it into a stiff paste, taking care to stir it well to prevent its getting lumpy. Leave it a little time to cool, and then break into it, without beating them first, the yolks of four eggs, the whites of two, and stir and beat all together. Have your fat or lard hot, and drop a dessertspoonful of batter in at a time, and fry a light brown. Serve on a hot dish with a spoonful of jam or marmalade dropped in between each fritter.

**Lemon pudding.** Half a pound of sugar, a quarter of a pound of butter, five eggs, the grated yellow rind and juice of one lemon. Beat the butter and sugar to a cream. Whisk the eggs, and add to it; then stir in the lemon juice and grated rind. Make a paste, cover your pie plates, pour in the mixture and bake in a moderate oven. Two tablespoonfuls of brandy may be added, if preferred to flavor it.

**Pudding sauce.** Three-quarters of a cup of butter, one and one-half cups of powdered white sugar, one egg well beaten, the juice and rind of one large lemon, all beaten well together; just before serving pour on the beaten mixture one pint of boiling water and let it simmer slowly for five minutes. This is an excellent sauce for all sorts of puddings.

**Omenavanukas.** Puoli naulaa rasvaa, puoli naulaa omenia, puoli naulaa leivän muruja, kaksi munaa ja neljännes naulaa kosteaa soke-ria; sekoita kaikki hyvin sekaisin ja keitä kattilassa. Omenat ja rasva tulee olla hienoksi hakattua ja vanukas hyvin kypsytettyä. Syötävä voisulan tahi sokerin kanssa, kuinka haluttua.

**Ranskan vanukas.** Ota kvartti maitoa, yhdeksän isoa ruokalusikallista jauhoja ja kahdeksan munaa. Vispaa muniä hiljalleen lisäten siihen jauhot ja maidon, vähän kerrallaan. Voitele voilla pannu tahi muutamia teekuppia hyvästi, kaada seos siihen ja paista joksikin kuumassa uunissa.

**Amherstvanukas.** Kolme kuppia jauhoja, puoli kuppia hapanta maitoa, kuppi siirappia, kuppi rasvaa, kuppi rusinoita, puoli teelusikallista soodaa ja hiukan suolaa. Kiehuta 4—5 tuntia.

**Variksen pesä.** Täytä hyvä vanukasastia hienoiksi viipaleiksi leikellyillä omenilla, pane sokeria, kanelia ja lemonia mausteeksi sekä hiukan vettä. Peitä paksulla taikina-kuorella, paista kunnes omenat ovat kypsiä, tarjoo kuumana sakean kastikkeen tahi kerman ja sokerin kanssa. Ennen paistamista tee ilma-reikiä kuoreen, että höyry pääsee ulos.

**Kermaohukaiset.** Vispaa kolme munaa vaahdoksi, kaada sekaan puoli pinttia kermaa, saman verran maitoa, teelusikallinen suolaa ja paintti jauhoja, kaksi teelusikallista nostetta. Sekoita sileäksi ja paista voisulassa ohukaisiksi. Ovat hyviä kuumina ja kylminä. Tarjoo makean kerman tahi vaahterasiiirapin kanssa.

**Kakkuvanukas.** Ota jääneitä pa-voja kakusta (vaikkapa kahta tai kolmea eri lajia, sen parempi vaan), musertele ne pieniksi ja pane voilla voideltuun paistinastiaan, tee maukas kastin, kaada se kakkumurujen päälle ja paista tahi kypsytä höyryllä. Tulee vielä parempaa, jos pannaan sekaan kokospähkinän raapetta ja paistetaan uunissa vaalean keltaiseksi.

**Kokospähkinävanukas.** Puoli nau-laa voita, saman verran sokeria, kahdeksan munanvalkuaista vaah-doksi vispattuna. Yhden kokospäh-kinän valkoinen osa hienoksi jauhet-

**Apple pudding.** One-half pound of suet, one-half pound of apples, and one-half pound of bread-crumbs, two eggs, and one-quarter of a pound of moist sugar, all to be well mixed, and boil in a basin; the apples and suet to be chopped fine, and the pudding well boiled; to be eaten with melted butter and sugar at table, if preferred.

**French pudding.** Take one quart of milk, nine large tablespoonfuls of flour, and eight eggs. Beat the eggs very light, adding gradually to them the flour and the milk. Butter thoroughly a pan or some teacups, pour in the mixture, and bake in a tolerably quick oven.

**Amherst pudding.** Three cupfuls of flour, one-half cupful of sour milk, one cupful of molasses, one cupful of suet, one cupful of raisins, one half teaspoonful of soda, salt. Boil for four or five hours.

**Crow's nest.** Fill a deep pudding tin or dish with apples cut in thin slices; sugar and cinnamon, or lem-on, to sweeten and flavor to taste and a little water; cover with a thick crust; bake until apples are tender; serve hot with lard sauce, or with cream and sugar; be sure to cut air holes in the crust to let the steam escape.

**Cream fritters.** Beat three eggs to a froth, add half a pint of cream, the same of milk, a teaspoonful of salt, one pint flour, two teaspoon-fuls baking powder; stir to a smooth batter; fry in hot lard the same as doughnuts. These are good hot or cold. Serve with sweetened cream or maple molasses.

**Cake pudding.** Take odd bits of cake (if two or three kinds all the better), break in small pieces, put them in a pudding dish which has been previously buttered, make a rich custard; pour over the cake; bake or steam. It is made still nicer by adding the cocoanut frosting, and setting in the oven till of a light brown.

**Cocoanut pudding.** One-half pound of butter, one-half pound of sugar, whites of eight eggs whipped to a froth. The white portion of one co-coanut grated into minute particles. Grease pan with butter, and bake.

tuna. Voitele pannu voilla ja pais-ta. Täksi on kuivattu kokospähkinä yhtä hyvä kuin tuorekin.

**Kastevanukas.** Ota paintti ker-maa, kuusi hyvin vispattua munaa, kaksi lusikallista jauhoja, puoli muskottia hienoksi jauhettuna, suo-laa ja sokeria makusi mukaan; se-koita ne yhteen, voitele vaate voil-la, kaada seos siihen, sido kiinni ja pane kiehuvaan vesipataan, jossa keitāt sitä puolitoista tuntia. Tar-joa voisulan kanssa.

**Kermavanukas.** Puoli painttia ha-panta kermaa, puoli painttia mai-toa, puoli painttia jauhoja, kolme munaa, teelusikallinen soodaa ja vähän suolaa. Vispaa munat erit-täin, pannen keltuaiset viimeksi. Paista hitaasti uunissa, niin hu-maat että tämä on parasta.

**Munavanukas.** Ota yhtä paljon painoltaan munia ja jauhoja, rus-keaa sokeria ja voita, muutamia korintteja tahi hienoksi hakaituita rusinoita. Sekoita kaikki hyvästi sekaisin munain kanssa. Paista voilla voidellussa astiassa ja tarjoa kuumana viinikastikkeen kanssa.

**Korppuvanukas.** Kaada kvartti kiehuvaa vettä kuuden korpun pääl-le ja anna seistä kunnes korput ovat pehmeitä, sekoita siihen kolme tahi neljä munaa, kuppi rusinoita ja neljännes lusikallinen suolaa, pane sokeria ja muita maustimia mieleesi mukaan ja paista.

**Sitruunavanukas.** Kvarttiin ker-maa sekoita kolme lusikallista so-keria, puoli naulaa jauhoja, puoli naulaa sitruunan kuoria, kuuden munan keltuaiset ja hiukan mus-kottia. Paista teekupeissa kuumas-sa uunissa.

**Pirttivanukas.** Kuppi sokeria, toi-nen maitoa, paintti jauhoja, kaksi ruokalusikallista voisulaa, teelusikallinen soodaa, kaksi teelusikallis-ta viinihappoa ja yksi muna.

**Vehnäryynivanukas.** Kvartti ryy-neiksi jauhettua vehnää sekoitettu-na puoleen kuppiin maitoa ja maus-tettuna kanelilla ja muutamalla ru-sinalla tekee hyvää vanukasta.

**Kermakastetta.** Kahdeksan mu-naa vispattuna ja pantuna kahteen kvarttiin kermaa maustettuna soke-rilla, muskotilla ja kanelilla, tekee hyvää kastetta.

**Taateli- tai luumuvanukas.** Ota kvartti maitoa, vispaa kuusi mu-naa, puoli valkuaisista puoleen

For this pudding desiccated cocoa-nut answers as well as fresh cocoa-nut.

**Custard pudding.** Take a pint of cream, six eggs well beaten, two spoonfuls of flour; half a nutmeg grated, and salt and sugar to taste; mix them together; butter a cloth and pour in the batter; tie it up, put it into a sauce-pan of boiling water, and boil it an hour and a half. Serve with melted butter.

**Cream batter pudding.** Half pint sour cream, half pint sweet milk, half pint flour, three eggs, half tea-spoonful soda, a little salt. Beat eggs separately, adding the yolks last. Bake in a slow oven, and you will find this the queen of puddings.

**Egg pudding.** Take any number of eggs, their weight in flour, brown sugar and butter, and a few cur-rants or chopped raisins, as pre-ferred. Mix well together by means of the eggs. Bake in buttered molds; serve hot, with wine sauce.

**Cracker pudding.** Pour one quart boiling water over six soft crackers, let stand until very soft; add three or four eggs, one cup raisins, one-fourth spoonful salt, sweeten, flavor or spice, bake. Very nice.

**Citron pudding.** Mix one quart of cream with three spoonfuls of sugar, one-half pound of flour, one-half pound of citron peel, yolks of six eggs, and a little nutmeg. Bake in teacups in a quick oven.

**Cottage pudding.** One cup of sugar, one cup of sweet milk, one pint of flour, two tablespoonfuls of melted butter, one teaspoonful of soda, two teaspoonfuls of cream of tartar, one egg.

**Cracked wheat pudding.** Cracked wheat mixed with milk in the pro-portion of half a cup to a quart, and flavored with cinnamon and a raisin or two, makes a very good pudding.

**Cream custard.** Eight eggs, beat and put into two quarts of cream; sweeten to taste; add nutmeg and cinnamon.

**Date or prune pudding.** Take a quart of milk, beat six eggs, half the whites in half a pint of milk,

painttiin maitoa, neljä lusikallista jauhoja, hiukan suolaa seassa, kaksi lusikallista hienonnettua inkivääriä. Sekoita sitten vähitellen kaikki maito sekaan ja naula taateleita, sido se vaatteen sisälle ja kiehuta yksi tunti, sulata voita ja kaada päälle. Damaskusluumut ovat sopivia taateliä asemesta.

**Maukas vanukas.** Seulo kaksi ruokalusikallista jauhoja ja sekoita kuuden munan vispattuihin keltuasiin, kaada sekaan hitaasti paintti kermaa, neljänes naulaa hienoiksi viipaleiksi leiketyjä sitruunia, kaksi ruokalusikallista sokeria, sekoita perinpohjin, kaada voilla voideltuun astiaan ja paista 25 minuuttia. Tarjoa vanillasoosin kanssa.

**Soma vanukas.** Puolitoista pinttia maitoa, neljä munaa ja sokeria makusi mukaan. Keitä maito, munain keltuaiset ja teelusikallinen maissitärkkelystä yhdessä. Vispaa valkuaiset sakeaksi vaahdoksi; kun kerma on kiehahtanut, pane se astiaan jäähtymään. Kaada sitten valkuaiset, ensin sekoitettua siinä sokeria, kerman päälle. Paista päällys uunissa ruskeaksi.

**Englantilainen luumuvanukas.** Puoli naulaa korintteja, naula rusinoita, puoli naulaa härän rasvaa, munan kokoinen pala voita, kolme munaa, yksi muskotti, kaksi teelusikallista lemonia, kolme neljännespinttia maitoa, hiukan suolaa, tarpeeksi jauhoja saoksi; sekoita kaikki hyvästi sekaisin, kaada kuppiin ja paista neljä tuntia, peitettyäsi kupin vaatteella. Kastike: Kolme ruokalusikallista maissitärkkelystä, puoli pinttia maitoa, puoli kuppia sokeria, ruokalusikallinen voita. Kiehuta viisi minuuttia.

**Taloudellinen perhevanukas.** Survo puulusikalla harvan siivilän läpi 6 isoa tahi 12 keskikoista perunaa, vispaa neljä munaa sekaisin ja sekoita painttiin hyvää maitoa, sekoita perunat sekaan ja kuusi unssia sokeria mauksi, voitele astia voilla ja paista puoli tuntia. Tämä ruokalaji on yksinkertainen ja taloudellinen, sillä vanhemmatkin kylmät perunat kelpaavat tarkoitukseen.

**Munakastike.** Keitä puoli tusinaa munia koviksi, kun ovat jäähtyneet, kuori, leikkaa kukin keskeltä poikki ja kukin puolikas neljään lohkoon. Pane ne painttiin voisulaa.

and four spoonfuls of flour and a little salt, and two of beaten ginger; then by degrees, mix in all the milk and a pound of dates; tie it in a cloth, and boil it an hour; melt butter and pour over it. Damsons are very nice instead of the dates or prunes.

**A delicious pudding.** Sift two tablespoonfuls of flour, and mix with the beaten yolks of six eggs, add gradually one pint of sweet cream, a quarter of a pound of citron cut in very thin slices, and two tablespoonfuls of sugar; mix thoroughly, pour into a buttered tin, and bake twenty-five minutes. Serve with vanilla sauce.

**Dandy pudding.** One and one-half pints of milk, four eggs, sugar to taste. Boil the milk and yolks and one teaspoonful of corn starch. Beat the whites to a stiff froth; after the cream is cooked, put it in a dish to cool. Then drop the whites, after sweetening, on the cream. Brown the top a few minutes.

**English plum pudding.** One-half pound currants, one pound raisins, one-half pound of beef suet, butter the size of an egg, three eggs, one nutmeg, three-fourths of a pint of milk, a little salt, flour sufficient to stiffen, mix well together; put into a bowl and bake four hours; cover bowl with a cloth. Sauce: Three tablespoonfuls corn starch, one-half pint milk, one-half cup of sugar, one tablespoonful of butter; boil five minutes.

**Economical family pudding.** Bruise with a wooden spoon, through a colander, six large or twelve middle-sized potatoes, beat four eggs, mix with a pint of good milk, stir in the potatoes, six ounces sugar flavoring, butter a dish, bake half an hour. This recipe is simple and economical, as cold potatoes, which may have been kept two or three days, till a sufficient quantity is collected, will answer quite well.

**Egg sauce.** Boil half a dozen eggs hard; when cold remove the shell, cut each egg in half crosswise, and each half into four quarters. Put them into one pint of melted butter.

**Keveä munakakku.** Puoli galloniaa maitoa, kahdeksan vaahdoksi vispattua munaa, keltuaiset ja valkuaiset erikseen vispattuna, lisää sekaan ruokalusikallinen jauhoja ja vähän voita. Pane maito tulelle tiina- tahi posliiniastiassa, anna ruveta kiehumaan, kaada siihen munankeltuaiset, joihin jauhot on sekoitettu, kiehuta sakeaksi, hämmennetään yhtä mitta. Mausta lemonilla tahi muulla hedelmällä. Vispaa munanvalkuaiset sakeaksi vaahdoksi, pane sokeria sekaan makusi mukaan, kaada munanvalkuainen päälle, jätä tulelle yhdeksi minuutiksi, ota sitten pois ja tarjoa. Tämä on oivallista jälkiruokaa, jos oikein tehdään, ja kelpaa sekä kuumana että kylmänä. Ylläoleva määrä on tarpeeksi 8—10 hengelle.

**Appelsiinihukat.** Naula jauhoja, painitti maitoa, johon on pantu teelusikallinen suolaa, neljännestä naulaa sulatettua voita ja kolme munaa kevyesti piestyä. Valmistaa neljä appelsiinia ottamalla pois kuori ja kaikki valkoinen mäihä. Ja'a pieniin osiin rikkomatta kalvoa. Kunkin lusikalliseen taikinaa pane appelsiinin kappale ja paista kullan keltaiseksi. Seulo hienoa sokeria päälle heti kun otat pannusta.

**Hedelmärollat.** Tee tavallinen kuoritaikina ja rullaa se ohueksi levyksi. Leikkele kappaleiksi erilaisia hedelmiä, persikoita, omenoita, luumuja tahi pieniä hedelmiä hienoksi sekoitettuna taikka hilloa, jota levität paksusti kuorelle ja riputtele sokeria päälle. Kääri rullaksi, käännä päät kiinni, kiedo sitten vahvaan vaatteeseen ja köytä tiiviisti kiinni. Pane höyrykattilaan. Tarjoa kastikkeen tahi sokerilla sekoitetun kerman kanssa.

**Viikunavanukas.** Ota neljännestä naulaa viikunoita, survo ne rikki morttelissa ja sekoita joukkoon vähitellen puoli naulaa leivän murusia ja neljä unssia härän rasvaa hienoksi hakattuna, pane sekaan neljä unssia hienoa sokeria ja hämmennä seos hyvin, lisäten kaksi hyvin piestyä munaa ja teekupillinen nuorta maitoa. Sekoitettua kaikki ainekset hyvin, täytä vanukasastia sillä ja kiehuta neljä tuntia.

**Farmarin vanukas.** Kuumenna kvartti maitoa kiehuvaaksi, sekoita siihen verkalleen teekuppi maissijauhoja. Pane sekaan kuusi hyvää

**Floating island custard.** One-half gallon sweet milk, eight eggs, beaten to a froth, yolks and whites beaten separately, add one tablespoonful of flour and a little milk. Set the milk on the stove in a tin basin or a porcelain kettle, bring it to a boiling heat, add the mixture of yolks of eggs and flour, let it boil up thick, stirring constantly. Flavor with lemon unless some other flavoring is preferred (lemon is best), beat the whites of the eggs to a stiff froth, sweeten the custard to your taste, place the white of eggs on top, let it remain over the stove a minute, then take it off and serve. This makes a very nice dessert if made properly, and is good either hot or cold. This recipe is enough for eight or ten persons.

**Orange fritters.** One pound of flour, one pint of milk with a teaspoonful of salt in it, and one-quarter of a pound of melted butter, and three eggs beaten very light. Prepare four oranges by removing the yellow rind and every particle of white pith; divide into small pieces without breaking the skin. In each spoonful of batter put a piece of orange, and fry a golden brown; sift powdered sugar over as soon as taken from the pan.

**Fruit roll.** Make a custard as usual, which roll out in a long sheet. Cut a quantity of fruit, peaches, apples, or plums, or small fruit mashed or jam, which spread thickly over and sprinkle with sugar; roll up and fold the ends over; then wrap in a strong cloth and tie closely, and place in a steamer. Serve with sauce or sweetened cream.

**Fig pudding.** Take a quarter of a pound of figs, pound them in a mortar, and mix gradually a half a pound of bread crumbs, and four ounces of beef suet, minced very small, add four ounces of pounded sugar, and mix the whole together, with two eggs beaten up, and a good teacup of new milk. When all these ingredients are well mixed, fill a mold and boil for four hours.

**Farmers pudding.** Heat one quart of milk to boiling, then stir in, slowly, one teacup of maizena. Mix with this about six good apples,

omenaa kuorittuina ja viipaleiksi leikeltynä sekä kaksi ruokaluskallista sokeria, yksi voita ja hiukan jamaikapippuria ynnä muskotia. Kaada seos syvään astiaan ja paista kypsäksi, joka ottaa noin neljäkymmentä minuuttia.

**Hedelmävanukas.** Yksi hyvin vispattu muna, kuppi rievää maitoa, puolitoista kuppia sokeria, lusikallinen voita ja kuppi leivän muruja. Paista vanukasastiassa.

**Inkiväärivanukas.** Viisi munaa, kaksi kuppia sokeria, kaksi kuppia voita, neljä kuppia jauhoja, kuppi siirappia, kuppi hapanta maitoa, teelusikallinen soodaa, inkivääriä ja jamaikapippuria mauksi. Paista pannussa tahi höyryssä vanukasmuotista tai pannussa.

**Inkiväärivanukkaan kastike.** Puoli pinttia siirappia, paintti sokeria, puoli pinttia voita, inkivääriä mielesi mukaan ja hiukan vettä. Kiehuta kunnes kastike tulee joksikin sakeaksi.

**Kultainen vanukas.** Puoli naulaa leivän muruja, neljännes naulaa rasvaa, neljännes naulaa marmelattia, neljännes naulaa sokeria, neljä munaa. Sekoita ensin leivän murut ja rasva hienoksi hakattuna ja hämmennä sitten hyvästi muut ainekset sekaan, vispaa munat vaahdoksi ja kun kaikki on hyvin sekaisin, pane voilla voideltuun vanukasastiaan, sido jauhoinen vaate päälle ja kiehuta kaksi tuntia. Tarjoa hienonnetun sokerin kanssa.

**Grahamputinki.** Kuppi graham-jauhoja, puoli kuppia maitoa, hiukan suolaa, teelusikallinen nostetta. Kaada seos putinkiaastiaan, joka on täynnä viipaleiksi leikeltynyttä, sokeilla tahi siirapilla imellettyjä omenoita. Paista hyvin kypsäksi. Tämä on hyvä ruoka niille, jotka eivät voi syödä hyvin maustettua painkuorta, ja voi sitä tehdä useamman laatuista hedelmistä.

**Köyhän vuoden vanukas.** Puoli pinttia siirappia, puoli pinttia vettä, kaksi teelusikallista soodaa, teelusikallinen suolaa. Saota jauhoilla sakeaksi, pane vanukas pussiin jättäen varaa nousemiselle. Paras on pannaussin vain puolelleen taikinaa. Kiehuta sitä yhtä mittaa kolme tuntia. Kastike, jonka kanssa tarjotaan, tehdään näin: Sekoita kaksi teelusik. valkoista tahi ruskeaa sokeria pienen voipalasan kans-

pared and sliced, and add two tablespoonfuls of sugar, one of butter, and a little allspice and nutmeg. Pour the whole into a deep dish, and bake until done, which will be in about forty minutes.

**Fruit pudding.** One egg well beaten, one cup sweet milk, one and one-half cups of berries, half cup of sugar, one spoonful of butter, one cup bread-crumbs. Bake in a shallow dish.

**Ginger pudding.** Five eggs, two cups of sugar, two cups of butter, four cups of flour, one cup of molasses, one cup of sour milk, one teaspoonful of soda, ginger and allspice to taste. Bake in a pan or steam in a mold or pan.

**Sauce for ginger pudding.** One-half pint of molasses, one pint of sugar, one-half pint of butter, ginger to suit taste, and a little water. Boil all together until the sauce becomes somewhat thick.

**Golden pudding.** Half a pound of bread-crumbs, quarter of a pound of suet, quarter of a pound of marmalade, quarter of a pound of sugar, four eggs; mix the suet and bread-crumbs in a basin, finely minced, stir all the ingredients well together, beat the eggs to a froth; when well mixed put into a mold or buttered basin, tie down with a floured cloth, and boil two hours. Serve with powdered sugar over it.

**Graham pudding.** One cup of graham flour, half a cup of sweet milk, a little salt, a teaspoonful of baking powder. Turn over a pudding-dish full of sliced apples sweetened with either sugar or molasses. Bake till thoroughly done. This is a good dish for those who cannot eat rich pie crust, and may be varied by using different kinds of fruit.

**Hard times pudding.** Half a pint of molasses, half a pint of water, two teaspoonfuls of soda, one teaspoonful of salt. Thicken with flour enough to make a batter about like that for a cup cake. Put this in a pudding-bag; allow room to rise. It would be safe to have the pudding-bag about half full of the batter. Let this boil steadily for three hours. Sauce to serve with it is made thus: Mix two teaspoonfuls of either white or brown sugar with a lump of butter the size of a butter-nut; a little salt and one large

sa, hiukan suolaa ja iso lusikallinen jauhoja sekaan. Hämmennettyäsi sileäksi kaada kiehuva vettä päälle sekoitellen kaiken aikaa. Anna sitten kiehahtaa ja tee sakeaksi mielesi mukaan.

**Kova kastike vanukkaille.** Sekoita kermaksi kuppi voita ja kolme kuppia hienonnettua sokeria, kun on kevyttä, sekoita sekaan yhden lemonin mehu ja kaksi teelusikallista muskottia.

**Kotivanukas.** Paintti maitoa, kaksi munankeltuista, kolme hienoksi jauhettua korppua. Sekoita ja paista. Vispaa kolme neljänneskuppia sokeria ja munanvalkuaiset sekaisin vaahdoksi, levitä se vanukkaan päälle ja pane taas hetkeksi uuniin.

**Indiaanivanukas.** Pane kaksi kvarttia maitoa kiehumaan ja sekoita kiehuessa maissijauhoja niin paljon että tulee vetelän puuron paksuiseksi. Ota kuppi rasvaa ja toinen siirappia, ruokalusikallinen kanelia ja inkivääriä, sekoita ne joukkoon. Kypsytä kaikki yhdessä hyvin ja pane sitten syrjään jäähtymään; lisää sekaan kolme hyvin vispattua munaa, munan kokoinen pala voita, kuppi korinteja ja toinen rusinoita, suolaa ja sokeria tarpeeksi voidaksesi tarjota ilman kastiketta, jos haluttaa. Paista sitten verkalleen kolme tuntia. Konjakki-kastikkeen kanssa se on englantilaisen luumuputingin vertaista.

**Maissi-omenavanukas.** Kaada kolme painttia kiehuva maitoa paintin päälle seuloittuja maissijauhoja, sekoita siihen 2 isoa ruokalusikallista siirappia, kaksi teelusikallista kanelia tahi inkivääriä ja teelusikallinen suolaa; kuori ja leikkele joukkoon hyvin hienoina viipaleina tusina omenia. Paista kolme tuntia. Tarjoa imelän kastikkeen kanssa.

**Suutelo vanukas.** Kvartti maitoa, kolme ruokalusikallista maissitärkkelystä, neljä munankeltuista, puoli kuppia sokeria ja hiukan suolaa. Pane osa maidosta suolan ja sokeerin kanssa tulelle kiehumaan. Liuvoita maissitärkkelys lopussa maidossa ja kaada sitten kiehuva maitoa sekaan ja sitten munankeltauiset ynnä jauhoja. Vaahtohyttelö: Vispaa munanvalkuaiset puolen kupin kanssa sokeria vaahdoksi maustaen sen lemonin mehulla. Kaada se vanukkaan päälle, peitä kannella ja paista kauniin ruskeaksi. Säästä

spoonful of flour should be mixed with the butter and sugar. When free from lumps pour boiling water slowly over it, stirring all the time. Let it boil up once or twice to make it of the desired thickness.

**Hard sauce for pudding.** Stir to cream one cup of butter with three cups powdered sugar; when light, beat in juice of a lemon, two teaspoonfuls nutmeg.

**Home pudding.** One pint of milk, yolks of two eggs, three crackers rolled fine, and bake. Use three-fourths of a cup of sugar, and the whites of the eggs for frosting; spread over the pudding and return to the oven for a few minutes.

**Indian pudding.** Boil two quarts of milk, and while boiling stir in cornmeal enough to make it of the consistency of mush; take one cup of suet, one cup of molasses, one tablespoonful each of cinnamon and ginger and stir into the pudding; scald all together well, and then set away to get cool; add three well-beaten eggs, butter, size of egg, one cup each of currants and raisins, salt and sugar enough to serve without sauce if you wish; then bake three hours slowly. Brandy sauce makes it equal to English plum pudding.

**Indian apple pudding.** Pour three pints of scalded milk over one pint of sifted Indian meal, stir in two large spoonfuls of molasses, two teaspoonfuls of cinnamon or ginger, and one teaspoonful of salt, add a dozen apples, pared and sliced very thin. Bake in a yellow nappy for three hours. Serve with a sweet sauce.

**Kiss pudding.** One quart milk, three tablespoonfuls corn starch, the yolks of four eggs, one-half cup sugar and a little salt. Place part of it, with salt and sugar, on the stove and boil. Dissolve the corn starch in the rest of the milk, and stir into the boiling milk, also, add the yolks of the eggs and flour. Frosting: The beaten whites of the four eggs, with one-half cup of sugar flavored with lemon. Cover the pudding and nicely brown. Save a little frosting to moisten the top, then put grated cocoanut over top to give it the appearance of snowflake.

hiukan vaahtoa kostuttaaksesi pin-  
taa ja riputtele sitten hienoksi raa-  
putettua kokospähkinää päälle, niin  
että näyttää kuin olisi siinä lumi-  
nöyhtää.

**Kentin vanukas.** Kvartti maitoa,  
kuusi unssia jauhettaa riisiä, kolme  
munaa, korintteja, sokeria ja maus-  
teita mauksi. Maitoa ja riisiä pi-  
täisi kiehua yön yli ja sekoittaa  
muut ainekset vasta aamusella.  
Hämmennä seosta ennen kuin panet  
sen uuniin.

**Sitruuna-marenkivanukas.** Kvart-  
ti maitoa, kaksi kuppia leivän mu-  
ruja, neljä munaa, puoli kuppia  
voita, kuppi valkoista sokeria, ison  
lemonin mehu ja puoli kuorta hie-  
nonnettuna. Liota leipä maidossa,  
sekoita siihen munankeltuaiset voin  
ja sokerin kanssa vispattuna, sekä  
lemoni. Paista voilla voidellussa as-  
tiassa kovaksi ja hiukan ruskehta-  
vaksi, vedä uunin suulle ja levitä  
päälle munanvalkuaisista sokerin ja  
lemoninmehun kanssa vispattu vaaht-  
to. Paista ruskehtavaksi, seulo pääl-  
le sokeria ja tarjoa kylmänä. Ap-  
pelsiinivanukas tehdään samalla ta-  
valla.

**Sitruuna-munakakku.** Kuppi so-  
keria, toinen maitoa, ruokalusikal-  
linen voita, kolme munaa, yksi le-  
moni; sekoita lemonin mehu mu-  
nankeltuaisen ja sokerin kanssa,  
kaada maito päälle, sitten voi ja  
vähän jauhoja. Kun kakku on kyl-  
mää, levitä päälle sokerilla maus-  
tetut munanvalkuaiset ja pane ta-  
kaisin uuniin ruskettumaan.

**Taikaohukas.** Kaksi ruokalusikal-  
lista hienoa sokeria, neljä unssia  
hienoja jauhoja, kaksi munaa; se-  
koita kaikki sekaisin sileäksi tai-  
kinaksi ja paista rasvassa.

**Sitruunaohukaiset.** 1. Parhaita he-  
delmäohukaisia tulee sitruunista.  
Kuppiin maitoa ja yhteen munaan  
pane yhden lemonin mehu ja sisus.  
Niitä voi tarjota kastikkeen kanssa,  
johon on mauksi pantu puoli lemo-  
nin kuorta hienoksi jauhetuna.

2. Paintti maitoa, neljä munaa,  
yhden lemonin mehu, jauhoja saok-  
keeksi, hyppysellinen soodaa. Tar-  
joa sokerin ja muskotin kanssa.

**Siirappikastike.** Kuppi siirappia,  
puoli kuppia vettä, ruokalusikalli-  
nen voita, hiukan kanelia tai mus-  
kottia (noin puoli teelusikallista),  
suolaa, kolme ruokalusikallista etik-  
kaa. Kiehuta kaikkia yhdessä noin

**Kent pudding.** One quart of milk,  
six ounces of ground rice, three  
eggs, currants, sugar and spice to  
taste. The milk and rice should be  
boiled overnight, and the other in-  
gredients mixed in next morning.  
Stir the mixture well before putting  
it into the oven.

**Lemon meringue pudding.** One  
quart milk, two cups bread-crumbs,  
four eggs, one-half cup butter, one  
cup white sugar, one large lemon,  
juice and half the rind grated; soak  
the bread in the milk; add the  
beaten yolks with the butter and  
sugar rubbed to a cream, also the  
lemon. Bake in a buttered dish  
until firm and slightly brown; draw  
to the door of the oven and cover  
with a meringue of the whites  
whipped to a froth, with three table-  
spoonfuls of powdered sugar and a  
little lemon juice. Brown very  
slightly; sift powdered sugar over  
it and eat cold. You may make an  
orange pudding in the same way.

**Lemon custard.** One cup of sugar,  
one of sweet milk, one tablespoon-  
ful of butter, three eggs, one lemon  
—mix lemon juice with yolks and  
sugar—add milk next, then the but-  
ter and flour. When the custards  
are cool spread on the whites, well  
sweetened, and set back in the stove  
to brown.

**Magic pastry.** Two tablespoonfuls  
of pounded sugar, four ounces of  
fine flour, two eggs. Mix all to-  
gether very smoothly, and fry in  
lard.

**Lemon fritters.** Among the nicest  
of fruit fritters are those made of  
lemon. To one cup of milk and one  
egg allow the juice and pulp of one  
lemon. These may be served with  
sauce; with the grated peel of half  
the lemon added to flavor the sauce.

**Lemon flap jacks.** One pint of  
milk, four eggs, juice of one lemon,  
flour to make a light batter, pinch  
of soda. Fry in hot lard. Serve  
with sugar and nutmeg.

**Molasses sauce.** One cup of mo-  
lasses, half a cup of water, one ta-  
blespoonful of butter, a little cinna-  
mon or nutmeg (about a half tea-  
spoonful), one-fourth of a teaspoon-  
ful of salt, three tablespoonfuls of  
vinegar. Boil all together for twenty

20 minuuttia. Lemonin mehua voi käyttää etikan asemesta, jos haluttaa. Tämä on hyvin sopivaa omena- ja riisivanukaille.

**Vahterasokerikastike.** Murena puoli naulaa vahterasokeria pieniksi paloiksi, pane ne paksuun soosipannuun tulelle ja sulata sokeri kirkkaaksi siirapiksi, ota sitten pois tulelta ja sekoita siihen kaksi kukkura ruokalusikallista voita pieninä paloina. Tarjoa kuumana minä hedelmävanukkaan kanssa tahansa.

**Vuorikastevanukas.** Kolme hienoksi jauhettua korppua, paintti maitoa, kaksi munankeltuista ja pieni pala voita. Paista puoli tuntia, ota sitten munain valkuaiset, vispaa ne sakeaksi vaahdoksi, pane sekaan kuppi sokeria ja levitä se päälle sekä paista vielä 15 minuuttia.

**Appelsiinivanukas.** Kuori ja leikkaa kappaleiksi viisi appelsiinia, puristaen siemenet ulos, riputtele niiden päälle kuppi sokeria. Kiehuta paintti maitoa, johonka sekoitat kolme munankeltuista hyväksi vispatuna, ruokalusikallisen kanssa maisitärkkelystä. Kun se sakoo, kaada hedelmään päälle. Vispaa munain valkuaiset pannen ruokalusikallinen valkoista sokeria sekaan. Kaada puttingin päälle ja pane uuniin rusketumaan. Appelsiinien sijasta voi käyttää mansikoita tahi persikoita mielesi mukaan.

**Persikkavanukas.** Vispaa kuuden munan keltuasia ja kuppi sokeria sekaisin keveäksi. Kostuta ruokalusikallinen maissitärkkelystä maidolla, pane se munain sekaan ja mausteita makusi mukaan. Hämennä tuo seos kvarttiin kiehuva maitoa ja anna kiehahtaa. Lado putinkiaastian pohjalle kuorituita halottuja persikoita ja riputtele sokeria päälle. Kaada hedelmään päälle kerros kastettasi, sitten taas persikoita ja sokeria j. n. e. kunnes astia on täysi, jättäen kastekerroksen viimeiseksi; peitä pinta vaahdoksi vispatulla munanvalkuaisella ja pane uuniin rusketumaan. Tarjoa joko kuumana tahi kylmänä.

**Kuoruke leivoksille.** Tällainen kuoruke tavallisesti tehdään kaikille hedelmä- ja makeisleivoksille ja tahtuu näin: pane munanvalkuai-  
nen lautaselle ja vatkaa kankeaksi vaahdoksi. Kun leivos on melkein

minutes. Lemon juice may be used in place of vinegar if desired. This is very nice for an apple or rice pudding.

**Maple sugar sauce.** Break half a pound of maple sugar in small bits, put it into a thick saucepan over the fire and melt the sugar until it forms a clear syrup; then remove it from the fire and stir in two heaping tablespoonfuls of butter cut in small bits. Serve the sauce hot with any fruit pudding.

**Mountain dew pudding.** Three crackers, rolled, one pint of milk, yolks of two eggs, and a small piece of butter. Bake one-half hour, then take the whites of the eggs, beat to a stiff froth, add one cup of sugar, and put it on the top and bake fifteen minutes.

**Orange pudding.** Peel and cut in bits five oranges, rejecting the seeds. Sprinkle a cup of sugar over it. Boil a pint of milk, to which add the yolks of three eggs, well beaten, with one tablespoonful of corn starch. When it thickens pour it over the fruit. Beat the whites of eggs with a tablespoonful of white sugar. Frost the pudding and brown it in the oven. Substitute strawberries or peaches if you like.

**Peach pudding.** Beat the yolks of six eggs and one cup of sugar light; moisten one tablespoonful of corn starch with milk and stir in the yolks of the eggs; flavor to taste. Stir this mixture in one quart of boiling milk. Let it boil up once. Line bottom of a pudding dish with peaches, peeled, cut in half and sugared. Pour over them a layer of the custard; then peaches, and so on until the dish is full, leaving the last layer of custard; cover the top with the whites of the eggs whipped to a froth; put in the oven and brown. Serve hot or cold.

**To ice pastry.** To ice pastry which is the usual method adopted for fruit tarts and sweet dishes of pastry, put the white of an egg on a plate and beat it to a stiff froth. When the pastry is nearly baked,

paistunut, sivele sitä tuolla vaahdolla ja seulo hienoa sokeria päälle. Pane takaisin uuniin kuortumaan ja se on sitten valmista muutamassa hetkessä. Pidä tarkka huoli ettei leivos pala uunissa sitten kun kiillotus on pantu päälle, se on näet silloin hyvin arka.

**Pannuvanukas.** Tämä on Uuden Englannin ruokalaji ja samalla maukas. Ota kolme kuppia karkeita ruisjauhoja, kolme kuppia karkeita maissijauhoja, sekä yksi muna ja kolme ruokalusikallista siirappia, sekoita joukkoon hiukan suolaa ja jamaikapippuria sekä sen verran hyvää nuorta maitoa että taikina on parhaaksi sakeaa tippumaan lusikasta. Paista ruskeiksi rasvassa.

**Ananasohukaisia.** Paintti jauhoja, puoli painttia maitoa, kolme muna, puoli teelusikallista soodaa, kolme neljännesteelusikallista viinihappoa, ruokalusikallinen sokeria ja suolaa mauksi. Kuori ja leikkele viipaleiksi mehuisia ananaksia, pane sokeria päälle, anna seistä yön yli, pyöritä sitten tahtaassa kun ajot paistaa. Syötävä kuumina soke-  
rin kanssa.

**Ananasvanukas.** Kuori ananakset huolellisesti ottaen kaikki pilkut pois ja jauha hienoksi, ota painoltaan saman verran sokeria ja puoli sen painosta voita, soke ne kermaksi ja kaada hedelmäin sekaan, sekoita sitten joukkoon viisi muna ja kuppi kermaa. Ne voi paistaa joko taikinakuorella tahi ilman kuorta, kuinka haluttaa.

**Persikkapiirakka.** Pane tavallisen piirakan kuori pannun reunoilte, leikkele muutamia persikoita kapaleiksi ja pane kerros niitä pannuun, sitten kerros sokeria ja muskottia, peitä kuorella ja paista verkalleen pari kolme tuntia.

**Luumuvanukas.** Naula rusinoita, naula korintteja, puoli naulaa sitroonia, puoli naulaa hedelmähilloa, naula rasvaa, naula sokeria, naula jauhoja ja leivän muruja sekaisin, kahdeksan muna ja mausteita; kie-huta neljä tuntia.

**Kohokkaat.** Paintti maitoa, toinen jauhoja, pähkinän kokoinen pala voita, kolme muna keveästi vispattuna, hiukan suolaa; sekoita muna viimeiseksi. Paista kupeissa, täyttyäen ne puolilleen.

**Kuningatarvanukas.** Paintti murennettua leipää, kvartti maitoa,

brush it over with this, and sift over some powdered sugar. Put it back into the oven to set the glaze, and in a few minutes it will be done. Great care should be taken that the paste does not catch or burn in the oven, which it is very liable to do after the icing is laid on.

**Pan pudding.** This is a New England dish, and is nice where appetites are expansive. Take three cups of fine rye meal, three cups of Indian meal, one egg and three tablespoonfuls of molasses; add a little salt and allspice, and enough rich sweet milk to make a batter stiff enough to drop from a spoon. Fry to a good brown in hot lard.

**Pineapple fritters.** One pint of flour, half pint of milk, three eggs, half teaspoonful soda, three-fourths teaspoonful cream of tartar, one tablespoonful sugar, salt to taste. Peel and slice one juicy pineapple, and cover with sugar; let it stand overnight; stir in the batter when ready to fry. To be eaten while hot, with sugar.

**Pineapple pudding.** Peel the pineapple, taking care to get all the specks out, and grate it; take its weight in sugar, and half of its weight in butter; rub these to a cream and stir them into the apple; then add five eggs and a cup of cream. It may be baked with or without the paste, as you may prefer.

**Peach pot-pie.** Put a plain pie crust round the edge of a pan; cut up some peaches and put a layer of them into your pan, then a layer of sugar and nutmeg; cover with a crust, and bake slowly for two or three hours.

**Plum pudding.** One pound raisins, one pound currants, one-half pound citron, one-half pound candied fruit, one pound suet, one pound sugar, one pound mixed flour and bread-crumbs, eight eggs, spices to taste; boil four hours.

**Pop-overs.** One pint milk, one pint flour, butter size of a walnut, three eggs, beaten light, pinch of salt, add eggs last. Bake in cups, filling them half full.

**Queen of puddings.** One pint of bread-crumbs, one quart of sweet

neljä munankeltuaista, munan kokoinen pala voita. Höystä ja paista. Vispaa yksi munan valkuainen vaahdoksi kupillisen kanssa hienoa sokeria. Levitä putingim päälle kerros jotain hyytelöä, kaada vaahto sen päälle ja paista ruskeaksi. Tarjoa kylmän kastikkeen kanssa.

**Pikavanukas.** Keitä vähän riisiä kypsäksi ja pehmeäksi, riko sekaan kolme munaa, puoli kuppia kermaa tahi maitoa ja mausta makusi mukaan. Kiehauta ja lähetä pöydälle siroteltuasi voipalasia päälle.

**Makeaperunavanukas.** Vispaa naula sokeria ja toinen voita sekaisin kermaksi, hämmennä sekaan kaksi naulaa perunoita hienoksi sotkettuna, viisi munaa ja ryyppy viiniä sekä puoli painttia maitoa. Paista taikina kuoren sisällä.

**Höyryvanukas.** Kahvikuppi kirjupiimää, kolmasosa kuppia sokeria, yksi muna, hiukan suolaa, kukkura teelusikallinen soodaa, puoli neljättä teekuppia jauhoja ja pieni kuppi rusinoita. Keitä höyryssä 2 tuntia.

**Uusi riisivanukas.** Sekoita neljä isoa ruokalusikallista riisijauhoja puoleen painttiin kylmää maitoa ja sekoita se kvarttiin kiehuvaan maitoa ja kiehauta, ota sitten pois tulta, sekoita joukkoon munan kokoinen pala voita ja hiukan suolaa, anna jäähtyä ja sekoita sitten kolme hyväksi vispattua munaa sekaan, kaksi kolmanneskuppia sokeria, hienonnettua muskottia, puoli viinilasia konjakkia tahi muuta maustetta; paista voilla voidellussa astiassa 20 minuuttia. Syötävä kuumana kastikkeen kanssa.

**Riisi ja omenat.** Kuori astia täyteen sieviä omenia, kiehuta ne vetelässä sokerivedessä. Sekoita neljännes naulaa riisiä maitoon sokeirin ja suolan kanssa, pane hiukan riisiä astiaan ja sitten omenat, täytä sitten välipalat riisillä; paista uunissa kauniin väriseksi.

**Vadelmaohukaisia.** Tee taikina kvartista maitoa, yhdestä munasta ja jauhoista niin että se tippuu helposti lusikasta, pane vähän suolaa sekaan. Sekoita siihen kuppi hyviä vadelmia, joihin on sekoitettu ruokalusikallinen hienoa sokeria. Paista kuumassa rasvassa ja riputtele sokeria päälle.

**Rusinavanukas.** Kvartti maitoa, kuusi munaa, puoli teekuppia voita,

milk, yolks of four eggs, piece of butter size of an egg. Flavor and bake. Beat the white of an egg to a froth with a cup of pulverized sugar. Spread over the pudding a layer of jelly, pour the eggs over and brown slightly. Serve with cold sauce.

**Quick pudding.** Boil some rice; when done soft, break in three eggs, half a cup of cream or milk, and flavor to suit the taste. Give it one boil, and send it to the table with bits of butter on the top.

**Sweet potato pudding.** Beat to a cream one pound of sugar and one pound of butter, and two pounds of potatoes, mashed fine, five eggs, one wineglass of wine, and half a pint of milk. Bake in a crust.

**Steamed pudding.** One coffeecup of buttermilk, one third of a cup of sugar, one egg, a little salt, a heaping teaspoonful of soda, about three and one-half teacups of flour, and one small cup of raisins. Steam two hours.

**New rice pudding.** Mix four large teaspoonfuls of rice flour with half a pint of cold milk, and stir it into a quart of boiling milk until it boils again; then remove, stir in butter the size of an egg and add a little salt; let it cool, and add four eggs, well beaten, two-thirds of a cup of sugar, grated nutmeg, half wineglassful of brandy or other flavoring; bake in a buttered dish twenty minutes. To be eaten hot with sauce.

**Rice and apples.** Core as many nice apples as will fill a dish; boil them in light syrup. Prepare one-quarter of a pound of rice in milk with sugar and salt, put some of the rice in the dish, and put in the apples; then fill up the intervals with rice, and bake it in the oven until it is of a fine color.

**Raspberry fritters.** Make a batter of a pint of milk, one egg, a little salt, and enough flour to make a mixture that will drop from a spoon. Add a cup of fine raspberries, with a tablespoonful of granulated sugar mixed with them. Fry in hot lard and dash with powdered sugar.

**Raisin pudding.** One quart of sweet milk, six eggs, one-half tea-

saman verran sokeria, teekuppi ruusinoita, joista kivet on otettu pois, ja tarpeeksi jauhoja muodostamaan sakea taikina. Kaada putinkias-tiaan ja keitä höyryssä kypsäksi. Sokeria ja voita maustettuna kastikkeeksi.

**Riisiöhukainen.** Ota kuppi kylmää keitettyä riisiä, painint jauhoja, teelusikallinen suolaa, kaksi vispattua munaa ja maitoa sen verran että tulee sakea taikina, vispaa kaikki hyvin sekaisin ja paista ohukaisiksi.

**Vadelmahymä.** Ota kolme neljännespaininttia vadelmamehua ja liuvota siihen naula valkoista sokeria, sekoita sekaan painint kiehuvaan kermaa, hämmennä kunnes on sakeaa ja tarjoo laseissa.

**Mansikkakakku.** Tee hyvä maustettu kuoritaikina, paista se pyöreässä astiassa ja paistettuna leikkaa kahtia terävällä veitsellä, pane paksu kerros sokerilla maustettuja marjoja toiselle puoliskolle, pane toinen puolisko päälle, mausta se samalla tavalla. Jotkut kaatavat kupillisen kermaa päällimmäisen kerroksen päälle. Marjain tulee olla hienoksi sotkettuja ennen kun ne pannaan kakulle.

**Sveitsiläinen vanukas.** Pane astian pohjalle kerros murennettua leipää, sen päälle viipaleiksi leikelttyjä omenia ja sokeria väliin. Täytä astia tuolla tavoin vuorottaisilla kerroksilla jättäen leivänmurkerros ylimmäiseksi, kaada päälle voisulaa ja paista. Tahi voitele astia voilla, sirota siihen paksusti leivän mureja, pane omenia, vadelmia tahi muita makeita hedelmiä vuorottain leivänmurkerrosten kanssa, kunnes astia on täynnä. Kaada sitten päälle voisulaa tahi hyvin pieniä voisirpaleita ja paista.

**Höyryytetyt omenat.** Valitse kauliita makeita omenia, pese ja pane ne pannuun, kaada päälle hiukan vettä ja anna hautaa, puoli kuppia sokeria niin monen omenan päälle kuin mahtuu pannun pohjal-le, peitä sitten toisella pannulla ja keitä kypsiksi. Jos haluttaa, voit keittää mehun vähäksi ja kaataa sitten omenain päälle. Ne ovat parempia kuin paistettuina.

**Rasvavanukas.** Hakkaa hienoksi kuppi ruusinoita ja puoli kuppia talia (koko kuppi, jos tahdotaan voimakasta), kaada sekaan kaksi kupia maitoa, kuppi sokeria, neljä

cup of butter, one-half teacup sugar, one teacup raisins with seeds removed, flour sufficient to make thick batter. Pour into a mold and steam until cooked. Butter and sugar flavored for sauce.

**Rice fritters.** Take one cup of cold boiled rice, one pint of flour, one teaspoonful of salt, two eggs beaten lightly, and milk enough to make this a thick batter; beat all together well and bake on a griddle.

**Raspberry custard.** Take three gills of raspberry juice and dissolve in it a pound of white sugar, mix it with a pint of boiling cream, stir until quite thick, and serve in custard glasses.

**Strawberry short-cake.** To make a nice strawberry short-cake, make a nice, rich biscuit crust, bake in a round tin, and when baked cut in two parts with a sharp knife; put a thick layer of berries, sweetened to taste, on one-half, then lay on the other half and fix in the same manner. Some think a cup of sweet cream poured over the top layer a great addition. The berries should be mashed before placing them on the cake.

**Swiss pudding.** Put layers of crumbs of bread and sliced apples with sugar between till the dish is quite full; let the crumbs be the uppermost layer; then pour melted butter over and bake it. Or butter a dish, strew bread-crumbs thickly over it, add apples, raspberries, or any fruit sweetened, alternately with bread-crumbs, until the dish is full; then pour melted butter, or rather small lumps of butter, over the top and bake.

**Steamed apples.** Select nice, sweet apples; wash and place them in a pan; turn a little water in the pan and stew; one-half cup sugar over as many apples as will cover the bottom of the pan; then cover with another pan and cook till done. If preferred, you can stew the juice down and turn it over the apples. They are much nicer than when baked.

**Suet pudding.** Chop fine one cup of raisins and one-half cup of suet (one cup, if wanted very rich), add two cups of sweet milk, one cup of

kuppia jauhoja, teelusikallinen viinihappoa, kaksi teelusikallista soodaa ja hiukan suolaa. Peitä tiiviisti ja keitä tahi höyryytää kaksi tuntia. Jätä turpoamisen varaa. Hienoksi hakattua läskiä tai hieman vähemmän läskirasvaa voi käyttää myös tähän. Syö kastikkeen kanssa.

**Yksinkertainen jälkiruoka.** Pane kahdeksan korppua syvään astiaan, kaada päälle kuumaa vettä tahi maitoa sen verran että juuri peittyvät ja kun ovat lionneet, johon menee noin 10 minuuttia, riputtele päälle sokeria, kaada kermaa sen päälle, reunusta säilypersikoilla, päärynöillä tahi kvinsseillä ja tarjoa. Koetappa sitä!

**Hyytelövanukas.** Ota kaksi kuppia riisejä, pese ja keitä ne pehmeiksi, kuori ja ota sydämmet pois 12 isosta happamesta omenasta, jätäten omenat kokonaisiksi, täytä keskukset riisillä ja pane sitä ympäri ulkopuolellekin, kiedo kukin erityiseen vaatekappaleeseen ja tipauta kiehuvaan veteen. Tarjoa kuumina kerman ja sokerin tahi jonkin muun maukkaan kastikkeen kanssa.

**Putinkikastike.** Kuppi sokeria, tasapää ruokalusikallinen jauhoja ja saman verran voita. Sekoita ne kermaksi. Kaada kiehuva vettä päälle, hämmennä perin pohjin ja pane tulelle kiehumaan 15 minuutiksi, sekoitellen vähän väliä. Mausta muskottijauheella.

**Putinkikastike.** Ota liika mehu persikkakännystä ja kuumenna se kiehuvaaksi. Sekoita keskenään yhtä paljon jauhoja, sokeria ja voita sekä hiukan vanillaa ja keitä seos kuumassa persikkamehussa. Se on maukasta kaikellaisille hedelmäpuitteille.

**Hieno vanukaskastike.** Sienivanukasta kuumana syötäessä saadaan mainiota kastiketta vaahdoksi vispatusta voista ja sokerista, johon on murskattu mansikoita tahi muita marjoja ja sekoitettu hieman hyvää viiniä. Oikein tehtynä ei sienivanukkaalle voi saada parempaa kastiketta.

**Haudotut omenat.** Kuori omenat ja pane ne höyrykattilaan, pistäen kuhunkin yhden neilikan, pane kattila sitten kiehuvan vesipadan päälle ja haudo omenat kypsiksi. Pane ne sitten asetille ja riputtele hienonnettua sokeria päälle.

sugar, four cups of flour, one teaspoonful of cream of tartar, two teaspoonfuls of soda, and a little salt. Cover tight and steam or boil two hours. Leave room to swell. Pork chopped very fine, or a little less in measure of pork fat, may be used. Eat with liquid sauce.

**Simple dessert.** Put eight crackers in a deep dish, pour enough warm water or milk over them to just cover them, and when soaked, which will not take longer than ten minutes, sprinkle with sugar, cover with cream, garnish with preserved peaches, pears, or quinces, and serve. Try it.

**Snow-ball pudding.** Take two tea-cups of rice, wash and boil until tender; pare and core twelve large sour apples (leaving the apples whole); fill the apples with rice, and put it around outside; tie each one in a separate cloth and drop in boiling water; serve while hot with cream and sugar, or any sauce desired.

**Pudding sauce.** One cup of sugar, an even tablespoonful of flour, and the same of butter. Mix to a cream. Put boiling water to them, mix thoroughly and put on the stove to boil fifteen minutes, stirring occasionally. Flavor with grated nutmeg.

**Pudding sauce.** Take the superfluous juice from a can of peaches, and heat it to boiling. Mix flour, butter and sugar in about equal quantities, add a little vanilla, and cook the mixture in the hot peach juice. This is delicious for almost any kind of steamed or fruit pudding.

**A fine pudding sauce.** When a sponge pudding is to be eaten hot an excellent sauce is made of sugar and butter whipped to a cream, strawberries or other fruit crushed into it, and a little good wine. If properly made no better sauce can be used for a sponge pudding.

**Stewed apples.** Pare your apples and place them in a steamer, with a clove in each; then put the steamer over a pot of boiling water, until soft; then take them up in the fruit dish and shake powdered sugar over them.

**Makea omenahyydyke.** Kuori ja ota siemenkodat pois makeista omenista, keitä ne pehmeiksi, kaada vesi pois siivilän läpi, sekoita soke-ria ja mausteita sekaan ja tee niistä hilloa niin kuin pumpkinpiirakka.

**Sallie Lunn.** Kvartti jauhoja, neljä munaa, paintti maitoa, ruokalusi-killinen rasvaa, toinen voita, kaksi lusikallista sokeria ja neljännes-paintti hiivaa.

**Tapiokahyydyke.** Liotettuasi kup- pin tapiokaa kunnes se on aivan pehmeää, valuta kaikki liika vesi pois, lisää sekaan kvartti nuorta maitoa, pane astia kiehuvaan ve- teen ja mausta mieleesi mukaan; kun seos alkaa saota, pane sekaan neljä munankeltuista, joihin on sekoitettu ruokalusi-killinen sokeria, ota pois tuletta niin pian kun se on kerman vahvuista, taikka muu- ten tulee se jäähtyttyään liian ko- vaksi. Pane vielä mausteita sekaan, levitä munain valkuaiset pinnalle ja paista uunissa ruskehtavaksi.

**Tiptopvanukas.** Paintti leivän mu- ruja ja kvartti maitoa, kuppi soke- ria, hienoksi jauhettu lemonin kuori, neljä munankeltuista, munan kokoinen pala voita; paista sitten. Kypsyttynä levitä tuoreita mansikoi- ta pinnalle tahi jollei niitä ole saa- tavissa, kuppi säilytettyjä vadelmia, kaada päälle peitto, tehty munan- valkuaisesta, kupillisesta sokeria ja lemonin mehusta, pistä uuniin rus- kettumaan, anna sitten osaksi jääh- tyä ja tarjoa maidon tahi kerman kanssa.

**Tapiokavanukas.** Liota neljää ruokalusi-killista tapiokaa vähässä vedessä yön yli; kiehuta kvartti maitoa ja kaada kuumana sen pääl- le, jäähtyttyä sekoita siihen puoli kuppia sokeria, yksi muna ja yksi munankeltuainen hyväksi vispattu- na; paista hitaasti yksi tunti, levi- tä päälle kaksi munanvalkuaista vispattuna, pane takaisin uuniin, paista ruskehtavaksi ja mausta ap- pelsiininilla.

**Viinikastike vanukkaille.** Puoli painttia kirsikka- tahi madeiraviiniä, kahdeksasosa painttia vettä, kie- hauta yhdessä, sekoita siihen neljä ruokalusi-killista sokeria, yhden le- monin mehu ja kuori pieniksi leikeltynä. Kaadettava vanukkaan päälle juuri ennen syöntiä.

**Vohvelit.** Paintti hapanta kermää, paintti jauhoja, kolme munaa, puoli

**Sweet apple custard.** Pare and core sweet apples; stew them in water till tender; strain them through a colander, add sugar and spice to taste, and make them like pumpkin pies.

**Sallie Lunn.** One quart of flour, four eggs, one pint of milk; one ta- blespoonful of lard, same of butter, two spoonfuls of sugar, one gill of yeast.

**Tapioca custard.** After soaking a cup of tapioca until perfectly soft, drain off any surplus water and add a quart of new milk; set the dish in one of boiling water to prevent sticking or burning; sweeten to suit the taste; when it begins to grow a little thick, add the yolks of four eggs, beaten, with one tablespoonful of sugar; remove from the fire as soon as it becomes the consistency of cream, or it will be too hard when cold; flavor to taste after it is done; and spread the whites of eggs over the top; brown a delicate color in the oven.

**Tiptop pudding.** One pint of bread- crumbs, one quart of milk, one cup of sugar, the grated peel of a lemon, yolks of four eggs, a piece of butter size of an egg, then bake. When done spread fresh stawberries over the top, or if not in season for strawberries, use a cup of preserved raspberries; pour over that a ma- ringue made with the white of the egg, a cup of sugar and the juice of the lemon. Return to the oven to color; let it partly cool and serve with milk or cream.

**Tapioca pudding.** Soak four table- spoonfuls tapioca in a little water overnight; boil one quart of milk and pour over it while hot; when cool add one-half cup sugar, one egg, and the yolk of one egg, well beaten, bake slowly one hour, spread with the whites of two eggs, beaten; return to oven, brown slightly; flavor with orange.

**Wine sauce for pudding.** Half a pint of cherry or Madeira wine, and half a gill of water; boil together, and add four tablespoonfuls of sugar, the juice of one lemon, and the rind cut into small pieces. To be poured over the pudding just before the latter is to be eaten.

**Waffles.** One pint of sour cream, one pint of flour, three eggs, half

teelusikallista soodaa; vispaa sekaisin ja paista kuumissa vohvelirau-doissa hyvin voilla voideltuina, ja voitele vielä voilla kun otat pois raudoista.

**Yorkshiren vanukas.** Tee taikina viidestä ruokalusikallisesta jauhoja, yhdestä munasta ja paintista maitoa. Pane vähän sulattua lihan rasvaa putinkiaastiaan ja kun se on kiehuvaan kuumaa, kaada taikina siihen. Paista uunissa puoli tuntia ja pane sitten muutamaksi minuutiksi tulen eteen lihan alle.

**Omena-kohopiirakka.** Kuori, leik-kele viipaleiksi, haudo pehmeiksi ja imelöitä sokerilla mehevät omenat, sotke hienoksi ja mausta musko-tilla, tahi haudo omenain kanssa yhdessä vähän lemonin kuorta ja ota pois kun on jäähtynyt. Täytä pannusi ja paista kypsäksi. Levitä omenain päälle paksu kerros tehty kolmesta sakeaksi vaahdoksi vispa-tusta munanvalkuaisesta kutakin piirakkaa kohti ja maustettu ruo-kalusikallisella sokeria kutakin mu-naa kohti, pane ruusua tahi va-nillaa mauksi, vispaa kunnes seisoo itsestään ja levitä piirakan päälle noin kolmen neljännestuuman vah-vuudelta. Pane takaisin uuniin kun-nes kuori on hyvin asettunut. Jos se ruskettuisi liiaksi, seulo hienoa sokeria päälle jäähdyttyä ja tarjoa kylmänä. Persikat ovat miltei mauk-kaampia tähän kuin omenat.

**Kirsikkapiirakka.** Ota kivet pois kirsikoista, tee tavallinen piirakan-kuori, pane hedelmät sisälle, soke-ria sekaan ja noin kolme ruokalu-sikallista vettä, riputtele ruokalusi-kallinen jauhoja hedelmäin päälle, leikkele pähkinän kokoinen pala voita pieniksi sirpaleiksi päälle, tee taikina teelusikallisesta jauhoja ja kahdesta teelusikallisesta vettä ja voitele sillä kuoritaikinan syrjät ennen kuin peität, ja jos oikein tehty, estää se mehun juoksemasta ulos paistaessa; tahi kierrä syrjät yhteen. Kuumana maista onko se tarpeeksi makeaa; jollei, kohota kuorta ja pane lisää sokeria. Syö-tävä hiukan lämpimänä.

**Kevät-sekapiirakka.** 1½ kuppia hienoksi hakattuja rusinoita, kuppi sokeria, kuppi siirappia, kuppi läm-mintä vettä, puoli kuppia etikkaa tahi hyvää kiehautettua omenavii-niä, kaksi hyvin vispattua munaa, viisi hienoksi muserrettua korppua;

a teaspoonful soda, beat up, and bake on hot waffle irons, well but-tered, and butter well as soon as removed from the iron.

**Yorkshire pudding.** Make a batter with five tablespoonfuls of flour, one egg, and about a pint of milk. Put some of the fat out of the drip-ping-pan into the Yorkshire pudding tin, and when it is boiling hot pour in the batter. Bake it in the oven for half an hour, and set it for a few minutes in front of the fire under the meat.

**Apple maringue pie.** Stew and sweeten juicy apples when you have pared and sliced them; mash smooth, and season with nutmeg, or stew some lemon peel with them and re-move when cold; fill your pans and bake till done; spread over the ap-ples a thick maringue, made by whipping to a stiff froth the whites of three eggs for each pie, sweeten-ing with a tablespoonful of powder-ed sugar for each egg; flavor this with rose or vanilla; beat until it will stand alone and cover the pie three-quarters of an inch thick. Set back in the oven until the maringue is well set. Should it color too dark-ly sift powdered sugar over it when cool; eat cold. Peaches are even more delicious when used in the same manner.

**Cherry pie.** Stone the cherries; make a paste as for any pie, put in the fruit, add sugar, and about three tablespoonfuls water; sprinkle a tablespoonful flour over fruit; take a piece of butter the size of a wal-nut, and cut it in small bits over the top; make a paste of one tea-spoonful of flour to two of cold water, and wet the edges of the crust before putting on the cover; if properly done it will prevent the juice from running out; or, roll the edges together; while hot, see if it is sweet enough; if not, raise the cover and put in more sugar. Eat while slightly warm.

**Spring mince pies.** A cup and a half of chopped raisins, one cup of sugar, one cup of molasses, one cup of warm water, half a cup of vine-gar or good boiled cider, two well-

sekoita kaikki hyvin ja mausta niinkuin muutkin piirakat sekä paista hyvin laitetussa kuoressa. Päälyskuoreksi rullaa taikina hyvin ohueksi, leikkele kapeiksi nauhoiksi ja pane ristiin päälle.

**Kermapiirakka.** Paintti maitoa, kaksi isoa lusikkaa sokeria, ruokalusikallinen jauhoja, kaksi munan-keltuaista ja yksi valkuainen. Vispaa muna ja sokeri sekaisin keskenään, kuumenna maito kiehuvaaksi, kaada seos siihen ja hämmennä kunnes on paksua. Tee kuori ja paista sekä täytä sitten seoksella. Vispaa jällellä oleva munanvalkuainen vahvaksi vaahdoksi, levitä tasaisesti päälle, pane takaisin uuniin ja anna hiukan ruskettua. Mausta lemondilla tahi vanillalla.

**Munakakkupiirakka.** Kvartti maitoa, kolme muna, ruokalusikallinen maissitärkkelystä, pieni lusikallinen vanillamehua, kuppi sokeria, hiukan suolaa; vispaa sokeri ja munat sekaisin, sekoita maissitärkkelys maitoon ja sekoita kaikki hyvin keskenään. Tämä on paljon parempaa kuin tavallinen neljästä munasta tehty munakakku. Vähempi sokeria voi käyttää jos haluttaa.

**Vale-sitroonapiirakka.** Kuppi sokeria, kukkura ruokalusikallinen jauhoja, 2 munan-keltuaista (säätä valkuaiset piirakan kuorta varten); teelusikallinen lemondin mehua, kaksi kolmanneskuoppia kiehuva vettä, kaksi kolmanneskuoppia haudottua juustoa; sekoita sokeri, jauhot, muna ja mehu keskenään, kaada sitten vesi ja sen jälkeen piirakkajuuri; paista yhdellä kuorella. Kypsyttyä vispaa munain valkuaiset kankeaksi vaahdoksi ja levitä piirakan päälle, jonka sitten panet takaisin uuniin neljäksi minuutiksi.

**Piirakan kuori ilman rasvaa.** Ota hyvää, vahvaa kirnupiimää, soodaa ja hiukan suolaa, sekoita jauhojen kanssa niin veteläksi kuin mahdollista, mutta niin että pysyy koossa. Ota kosolta jauhoja leipomalaudalle ja rullauskalikalle, valmistaa sitten ja paista kuten tavallinen piirakan kuori, tahi mieluummin hyvin hitaassa uunissa, äläkä peitä sitä. Tällä tavalla heikkovatsainenkin voi nauttia piirakan herkullisuudesta.

**Piirakan kuori kaurajauhoista.** Pane kaksi osaa hienoja kauraryy-

beaten eggs, five crackers, pounded fine; stir all together and season with spices as other mince pies; bake with rich crust. For the top crust, roll thin, cut in narrow strips, and twist and lay across.

**Cream pie.** One pint milk, two large spoonfuls sugar, one table-spoonful flour, yolks of two eggs and white of one. Beat eggs, sugar, and flour together, let the milk get boiling hot, pour in the beaten parts and stir until thick, make the crust and bake it; fill with the custard. Beat the remaining white of egg till stiff, spread evenly over the top, return to the oven to brown slightly. Flavor with lemon or vanilla.

**Custard pie.** One quart milk, three eggs, one tablespoonful corn starch, one dessertspoonful extract vanilla, one cupful sugar, a very small pinch salt; beat the sugar and eggs together, mix the corn starch in a little of the milk, and stir all well together. This is far superior to the ordinary custard pie made with four eggs. Less sugar may be used if preferred.

**Mock lemon pie.** One cup of sugar, one heaping tablespoonful of flour, the yolks of two eggs (save the whites for the top of the pie), one teaspoonful of extract of lemon, two-thirds of a cup of boiling water, two-thirds of a cup of stewed pie plant; mix the sugar, flour, eggs, and extract together; then pour on the water, then the pie plant; bake with one crust; when done, beat the whites to a stiff froth and spread it over the pie, setting it back in the oven for four minutes.

**Pie crust without lard.** Take good, rich buttermilk, soda, and a little salt, and mix just as soft as can be mixed and hold together; have plenty of flour on the molding-board and roll-pin; then make and bake as other pies, or rather in a slow oven, and when the pie is taken from the oven do not cover it up. In this way a dyspeptic can indulge in the luxury of a pie.

**Oatmeal pie crust.** Scald two parts of fine oatmeal with one part of hot

nejä yhteen osaan kiehuvaa vettä, sekoita hyvin ja rullaa ohueksi. Koska tämä paistuu hyvin pian, hedelmät, jotka vaativat kauvan kypsytämistä, tulee olla kypsytettyjä ennen kun ne pannaan piirakkaan. Tällainen kuori on hyvin pehmeä ja samalla kaikki puolin sopiva, olematta millään tavalla vahingollinen.

**Välipalapiirakka.** Kuori ja survo hienoksi muutamia makeita meheviä omenia noin tusinan verran; painttiin survosta pane paintti maitoa, kaksi munaa ja kaksi ruokalusikallista voisulaa, yhden lemonin hienoksi jauhettu kuori, puoli viinilasia konjakkia, sokeria makusi mukaan; paistettava syvällä lautasella ainoastaan aluskuoren kanssa.

**Maissitärkkelyspiirakka.** Hyvä piirakka saadaan kun kvarttiin maitoa sekoitetaan kaksi munaa ja kaksi isoa ruokalusikallista maissitärkkelystä, sokeria ja maustimia mieleksi mukaan. Tärkkelyksen pitää sekoittaa maitoon ensiksi ja hyvin sileäksi, sitten vispatut munat, ja lisää maitoa, jos on liian sakeaa. Pane sitten pannuun kuoren päälle ja jauha hiukan muskottia pinnalle.

**Sitroonapiirakka (Lemonipai).** Ota yhden lemonin mehu ja kuori hienoksi jauhettuna, kuppi vettä, ruokalusikallinen maissitärkkelystä, kupillinen sokeria, yksi muna ja pienen munan kokoinen pala voita. Kiehuta vesi, kostuta maissitärkkelys hiukassa kylmässä vedessä ja sekoita yhteen; kun alkaa kiehua, pane sokeri ja voi sekaan. Jäähdyttyä sekoita muna ja lemoni joukkoon ja paista kahden kuoren välissä.

**Sitroonapiirakka (Lemonipai)** Neljä lemonia, kuppi sokeria, toinen siirappia, puolineljättä kuppia vettä, puoli kuppia jauhoja. Jauha kahden lemonin kuori hienoksi ja pane jauhojen sekaan, mutta älä käytä valkoista mäihää, sillä se on karvasta; keitä nämä ainekset yhdessä hiukan ennen kun panet ne kuorten väliin.

**Lemonikohopiirakka.** Vispaa keskenään sekaisin neljä munankeltuaista, 10 ruokalusikallista sokeria, kolme voisulaa ja puolentoista l monin mehu. Lisää sekaan kolme ruokalusikallista maitoa tahi vettä, paista aluskuoren päällä; vispaa sitten valkuaiset, kaada piirakan päälle ja pane ne takaisin uuniin ruskettumaan.

water; mix well and roll thin. As this bakes very quickly, fruit which requires much cooking must be cooked first before making the pie. This crust is very tender, possessing all the desirable qualities of shortened pie crusts without their injurious effects.

**Beverly pie.** Pare and grate some sweet mellow apples—about a dozen; to a pint of the grated pulp put a pint of milk, two eggs, two tablespoonfuls of melted butter, the grated peel of a lemon and half a wineglass of brandy; sweeten to your taste; to be baked in a deep plate, with only a lower crust.

**Corn starch custard pie.** Very nice pies are made with two eggs, and two large tablespoonfuls of corn starch to a quart of milk; sweeten and spice to taste; the corn starch should be mixed smooth with milk and eggs beaten up in it, then thin out with more milk; sweeten, season, pour into pans lined with paste, and grate a little nutmeg over the top.

**Lemon pie.** The juice and grated rind of one lemon, one cup of water, one tablespoonful of corn starch, one cup of sugar, one egg, and a piece of butter the size of a small egg. Boil the water, wet the corn starch with a little cold water, and stir it in; when it boils up, pour on it the sugar and butter; after it cools, add the egg and lemon; bake with under and upper crusts.

**Lemon pie.** Four lemons, one cup sugar, one cup molasses, three and one-half cups water, half cup flour. Grate the rind of two lemons and use with the inside of the four (but do not use the white skin, as it is bitter), cook these ingredients a few minutes before putting it between the crust.

**Lemon maringue pie.** Beat the yolks of four eggs, ten tablespoonfuls of sugar, three of melted butter, and the juice of one lemon and a half; add three tablespoonfuls of milk or water; bake in an under-crust, then beat the whites, pour over the top and put back in the oven to brown.

**Omenahyydykepiirakka.** Kaksi hyvin vispattua munaa, kuppi hienoksi survottuja makeita omenia, paintti maitoa, kaksi isoaa lusikallista sokeria, hiukan suolaa ja mausteita.

**Suklaatipiirakka.** Ota neljä ruokalusikallista hienoksi jauhettua suklaatia, paintti kiehuvaa vettä, kolme munankeltuaista vispattuna, kaksi ruokalusikallista kylmällä maidolla kostutettua maissitärkkelystä ja kuusi ruokalusikallista valkoista sokeria; sekoita kaikki sekaisin ja keitä sakeaksi. Tee voimakas kuori, ja paista piirakkalautasella sekä kaada seos siihen. Vispaa kolme munanvalkuaista ja yhdeksän ruokalusikallista valkoista sokeria sekaisin ja levitä se päälle; pane uuniin hieman ruskettumaan. Syö kylmänä.

**Kuivattu pumpkinpiirakka.** Leikkaa pumpkin pitkinpäin kahtia, ota siemenet ulos, kuori ja leikkele noin tuuman vahvuiseksi viipaleiksi. Köytä yhteen hienolla langalla ja ripusta kuivaan paikkaan. Talvella keitä ja käytä sitä samoin kuin viheriää pumpkinia. Juuston muotoinen pumpkin on parasta kuivattavaksi.

**Maukas munahyydyke.** Kaada paintti kiehuvaa maitoa kolmen munankeltuaisten päälle, joihin sitä ennen on vispattu kolme ruokalusikallista sokeria, mausta vanillalla ja muskotilla, sekoita joukkoon vispattu valkuainen ja paista kohtuullisessa lämmössä. Pane astia vesipannuun paistettaessa.

**Kuivatut persikat piirakaksi.** Näitä keitetään samalla tavalla kuin kuivatut omenatkin, mutta ne maustetaan palasella lemonin tahi oranssin kuorta keitettäessä. Valmiina ota kuori pois ja survo hienoksi pannen sokeria sekaan mauksi. Ne eivät kaipaa voita.

**Rusinapiirakka.** Naula hienoksi hakattuja rusinoita, kaksi munaa, yksi lemoni, puolitoista kuppia sokeria, ruokalusikallinen jauhoja, puolen munan kokoinen pala voita.

**Raparperi-kermapiirakka.** Paintti haudottua raparperia, neljä unssia sokeria, paintti kermaa, kaksi unssia korppujauhetta, kolme munaa. Sotke haudottu raparperi siivillä läpi, vispaa muut ainekset hyvästi sekaisin keskenään ja juuri kun piirakka on valmis uuniin pantavaksi, sekoita siihen raparperi, kaada seos

**Apple custard pie.** Two well-beaten eggs, one cup grated sweet apple, one pint sweet milk, two large spoonfuls of sugar, a little salt and flavor.

**Chocolate pie.** Take four table-spoonfuls of grated chocolate, one pint of boiling water, the yolks of three eggs well beaten, two table-spoonfuls of corn starch blended in a little cold milk, and six table-spoonfuls of white sugar; mix all together and boil until thick. Make a rich paste and bake it in pie tins, and then pour the chocolate mixture in. Beat the whites of the three eggs with nine table-spoonfuls (not heaping) of powdered white sugar, and spread over the pies, and set them in the oven to slightly brown; eat cold.

**Dried pumpkin for pies.** Cut a pumpkin in half lengthwise, take out the seeds, pare off the rind, and cut it in slices about an inch thick. String it on fine twine, and hang it in a dry place. In the winter stew and use it as green pumpkin. The cheese-shaped pumpkin is the best kind for drying.

**Delicate custard.** Pour one pint of boiling milk over the yolks of three eggs, beaten with three table-spoonfuls of sugar; flavor with vanilla or nutmeg, stir in the stiff whites, and bake in a moderate oven. Set the dish in a pan of water while baking.

**Dried peaches for pies.** These are cooked in the same manner as dried apples, only they are flavored with a piece of lemon or orange peel stewed with them. When they are done, take out the peel and mash them; add sugar to the taste. They require no butter.

**Raisin pie.** One pound of raisins, chopped, two eggs, one lemon, one and one-half cups sugar, table-spoonful flour, butter half the size of an egg.

**Rhubarb cream pie.** One pint stewed rhubarb, four ounces sugar, one pint cream, two ounces powdered cracker, three eggs. Rub the stewed rhubarb through a sieve, beat the other ingredients well together, and just as the pie is ready for the oven stir in the rhubarb; pour the whole into a plate lined

kuoritaikinan päälle, peitä taikina-nauhoilla ja paista.

**Appelsiinipiirakka.** Ota yhden appelsiinin mehu ja hienoksi jauhettu kuori, pieni kuppi sokeria, kolme munankeltuaista ruokalusikallinen maissitärkkelystä, kostuta se maidossa, pane pähkinän kokoinen pala voita sekaan ja kuppi maitoa. Vispaa munan valkuaiset sokerin kanssa sekaisin ja pane päälle sitten kun piirakka on paistettu jättäen vielä hetkeksi uuniin ruskettumaan.

**Kirnupiimäpiirakka.** Vispaa sekaisin kupillinen sokeria, neljä munaa ja puoli kuppia voita, sekoita perinpohjin ja lisää sitten sekaan puolitoista pientä nuorta maalaiskirnupiimää. Levitä kuori piirakka-astian, leikkele omena viipaleiksi ja pane kuhunkin piirakkaan, täytä kuori seoksella ja paista ilman päällyskuorta.

**Kirnupiimäpiirakka.** Kuppi soke-ria, kaksi kuppia kirnupiimää, kaksi munaa, kaksi ruokalusikallista jauhoja ja lemonia mauksi. Siitä tulee kaksi piirakkaa.

**Riisipiirakka.** Painttiin keitettyä riisiä kaada paintti vahvaa kermaa, kaksi munaa, suolaa ja hiukan muskottikukkaa. Sekoita nuo ainekset hyvin, levitä puoli siitä syvään paistinastiaan, pane kanan-lin kappaleita päälle ja peitä ne sitten seoksen jäännöksellä sekä paista kuumassa uunissa.

**Pumpkinpiirakka.** Hauda pumpkin kypsäksi niin kuivana kuin mahdollista polttamatta; survo se sitten harvan siivilän läpi. Sekoita yhteen painttiin pumpkinia kolme munaa, kvartti maitoa, teekuppi sokeria, puoli teelusikallista suolaa ja muskottia tahi inkivääriä mauksi. Yllämainitusta määrästä tulee kaksi isoa piirakkaa.

**Marmoripiirakka.** Survo hienoksi kuusi omenaa, ota kuppi sokeria, kolme ruokalusikallista voisulaa, neljä munaa, yhden lemonin mehu ja hienonnettu kuori ja kaksi ruokalusikallista konjakkia tahi viiniä, jos haluttaa; jollei, jätä pois. Sekoita ja paista aluskuoressa ilman päällystä.

**Washingtonpiirakka.** Kolme munaa, kuppi sokeria, niukasti puoli kuppia maitoa, puoli teelusikallista soodaa ja teelusikallinen viinihapoa, kuppi jauhoja, munan kokoi-

with pastry. Cover with strips and bake.

**Orange Pie.** Take the juice and grated rind of one orange, one small cup of sugar, yolks of three eggs, one tablespoonful of corn starch, make smooth with milk, piece of butter as large as a chestnut, and one cup of milk. Beat the whites of the three eggs with sugar, and place on the top after the pie is baked—leaving in the oven till browned.

**Buttermilk pie.** Beat together a heaping cup of sugar and four eggs, add half a cup of butter; beat thoroughly, and add one and a half pints of fresh country buttermilk. Line the pie tins with crust; slice an apple thin and lay in each pie; fill the crust with the mixture, and bake with no upper crust.

**Buttermilk pies.** One cup sugar, two cups buttermilk, two eggs, two tablespoonfuls flour, two tablespoonfuls butter; flavor with lemon. This makes two pies.

**Rice pie.** To a pint of boiled rice add a pint of rich cream, two eggs, salt, and a little mace. Let these ingredients be well mixed, spread half the quantity in a deep baking-dish, lay pieces of chicken upon it and cover them with the remainder of the rice, and bake in a hot oven.

**Pumpkin pie.** Stew the pumpkin as dry as possible without burning; rub it through a colander. To one pint of the pumpkin add three eggs, one quart of milk, one teacup sugar, half teaspoonful salt, and nutmeg or ginger to taste. The above quantity will make two large pies.

**Marlborough pie.** Grate six apples, one cup of sugar, three tablespoonfuls melted butter, four eggs, juice and grated rind of a lemon, two tablespoonfuls brandy or wine, if you choose; if not, omit it. Bake in an under, but without top crust.

**Washington pie.** Three eggs, one cup sugar, a scant half cup milk, half teaspoonful soda, a teaspoonful cream tartar, cup flour, a piece of butter, size of a hens' egg, spice to

nen pala voita ja maustimia. Tästä tulee kolme kerrosta; levitä päälle hyttelöä.

**Kokospähkinäpiirakka.** Jauha hienoksi kokospähkinän valkuainen, sekoita siihen paintti maitoa, kolme munaa, kuppi sokeria, hiukan suolaa; kaada sitten sekaan kokospähkinämaito. Kylliksi kahteen piirakkaan.

**Persikkapiirakka.** Levitä piirakapannuun hyvin maustettu aluskuori, täytä se kypsillä mehevillä persikoilla, jotka on halaistu ja leikeltä lohoiksi; riputtele hyvästi sokeria päälle, peitä ohuella päällyskuorella ja paista puoli tuntia. Tarjoa kylmänä.

**Luumupiirakka.** Haudo luumut, ota kivet pois ja mausta sokerilla sekä pane piirakankuoreen paistumaan. Varo ettei ne ole liian kuivia.

## HERKKURUOKIA.

**Ananaskerma.** Paintti tuoreita säilytettyjä ananaksia, pieni teekuppi sokeria, paintti kermaa, puoli käärröä gelatiinia, puoli kuppia kylmää vettä. Liota gelatiinia kaksi tuntia vedessä. Hakkaa annos hienoksi, pane sokerin kanssa kiehummaan hiljalleen 20 minuutiksi. Kaada gelatiini sekaan ja siivilöi heti vaatteen tahi siivilän läpi tinavatiin. Survo annos niin hienoksi kuin mahdollista. Vispaa kunnes alkaa sakoa, lisää sitten kerma vaahdoksi vispattuna. Kun kaikki on sekoitettu, kaada märkään muottiin ja pane sivulle kovettumaan. Tarjoa vispatun kerman kanssa.

**Lemonilautta.** Kiehauta kvartti maitoa, johon on pantu kolme ruokalusikallista sokeria, sekoita siihen ruokalusikallinen maissitärkkelystä hyvin sekaisin ja yhden lemonin hienoksi jauhettu kuori. Kun se on kiehtonut 10 minuuttia, sekoita siihen kolme munankeltuaista hyvin vispattuna ja hämmennä yhtä mittaa viisi minuuttia. Pane astia, jossa keitettiin, suoraan kylmään vesiastiaan, hämmennä hetken, siivilöi se putinkiaastiaan. Vispaa 3 munanvalkuaista hyvin sakeaksi vaahdoksi, sekoita siihen lemonin mehu ja kaksi ruokalusikallista sokeria, pane se putingin päälle ja tarjoa jääkylmänä. Jos munanvalkuaisiin lisätään kuivatun tahi tuo-

taste; this makes three layers; spread with jelly.

**Cocoanut pie.** Grate one cocoanut, add one pint of milk, three eggs, one cup of sugar and a little salt; add the cocoanut milk. Enough for two pies.

**Peach pie.** Line the pie pans with rich pastry, fill with ripe, juicy peaches, peeled and cut in quarters, sprinkle well with sugar, cover with a thin crust, bake half an hour. Serve cold.

**Prune pie.** Stew the prunes as for sauce, stone and sweeten, and with nice pie crust. I think you will call them good. Be sure and not have them too dry.

## FANCY DISHES.

**Pineapple Bavarian cream.** One pint of fresh or canned pineapple, one small teacup of sugar, one pint of cream, half a package of gelatine, half a cup of cold water. Soak gelatine two hours in the water. Chop pineapple fine, put it on with the sugar to simmer twenty minutes. Add gelatine and strain immediately through a cloth or sieve into a tin basin. Rub the pineapple through as much as possible. Beat until it begins to thicken, then add cream which has been whipped to a froth. When well mixed, pour into a wet mold, and set away to harden. Serve with whipped cream.

**Lemon float.** Boil one quart of sweet milk and three tablespoonfuls of sugar and mix it with one tablespoonful of corn starch, stirred smoothly and the grated peel of one lemon. When it has boiled ten minutes, add the yolks of three eggs, well beaten, and stir constantly for five minutes. Put the pail it was cooked in directly into a pail of cold water, and stir it some time, then strain it into a pudding dish. Beat the whites of the eggs to a very stiff froth, add the juice of the lemon and two tablespoonfuls of sugar. Put them over the pudding and serve ice-cold. Desiccated or fresh cocoanut grated finely can

reen kokospähkinän valkuaista nöyheäksi kaavittuna, tekee se mainion vaikutuksen.

**Persikat riisin kanssa.** Ota muutamia persikoita ja loho ne halki, keitä hiljalleen siirapissa puoli tuntia, valuta neste pois ja kun ovat jäähtyneet, laittele ne asetille ympärään seuraavasti valmistetun riisin kanssa: Keitä kolme ruokalusikallista puhtaiksi noukittuja ja pestyjä riisellä paintissa maitoa ja sokeria, palanen vanillaa seassa. Kypsinä pane ne kuppiin jäähtymään. Tee kaste neljännespaintissa maitoa ja neljästä munankeltuaisesta, jotka sekatat kylmään riisiin. Vispaa neljännes painttia kermaa vaahdoksi, pantuasi siihen ensin vähän vedessä liotettua sokeria ja kalan liimaa, sekoita kaste keveästi riisiin, täytä muotti seoksella ja aseta kohmettumaan. Kun on hiukan jäähtynyt, kaada asetille ja tarjoa.

**Kahvikerma.** Tämä on herkullinen ja miellyttävä laitos iltaista seura varten. Liota viisi neljännesunssia kalan liimaa puoleen painttiin vettä. Kiehuta teekupillinen kokonaisia paahdettuja kahvipapuja (jauhetut eivät ole niin hyviä) puolella paintissa vettä kaksi tuntia, kaada teekuppi kahvivettä kalanliemaliuvokseen. Pane soosipannuun puoli painttia maitoa ja liuvos sekä kiehuta seos. Mausta palasokerilla ja anna seistä 10 minuuttia jäähtymässä. Lisää sitten paintti hyvää kermaa, hämmennä hyvästi sekaisin ja kaada valinkaavaan sekä pane kylmään paikkaan muottiin; kaada sitten lasivadille ennen kuin tarjoat.

**Chariotte russe.** Ota viidesosa käärröä gelatiinia ja puoli kuppia kylmää maitoa, pane ne pataan ja sekoita hiljalleen tullella kunnes gelatiini on liuvonnut; kaada sitten astiaan ja vie kylmään huoneeseen. Ota paintti vahvaa kermaa ja vispaa sitä hienolla munavispilällä kunnes se on sakeata; pane kermaan vanillaa tahi viiniä mausteeksi ja tarpeeksi sokeria; kun gelatiini on jäähtynyt, siivilöi se huolellisesti valmistettuun kermaan, lado kaavan pohjalle pieniä leivoksia (ketun kynsiä, lady fingers) ja kaada kerma päälle huolellisesti, kunnes astia on täysi, pane päälle pieniä leivoksia (ketun kynsiä) ja jos haluttaa, voit panna kuorukkeen niiden päälle.

be added to the whites of the eggs, and will improve the dish very much.

**Peaches with rice.** Take some peaches and cut them in halves; simmer them in a syrup for half an hour, then drain, and when cold arrange them on a dish around a shape of rice made as follows: Boil three tablespoonfuls of rice, picked and washed clean, in a pint of milk, with sugar to taste, and a little of vanilla; when quite done put it into a basin to get cold. Make a custard with a gill of milk and the yolks of four eggs; when cold mix it with the rice. Beat up to a froth a gill of cream, with some sugar and a pinch of isinglass dissolved in a little water; mix this very lightly with the rice and custard; fill a mold with the mixture and set it on ice. When moderately iced turn it out on a dish and serve.

**Coffee cream.** This is a delicate and agreeable dish for an evening entertainment. Dissolve one ounce and a quarter of isinglass in half a pint of water. Boil for two hours a teacup of whole coffee in about half a pint of water (ground coffee is not so good for the purpose); add a teacupful to the melted isinglass. Put them into a sauce-pan with half a pint of milk, and let the whole boil up; sweeten with loaf sugar, and let it stand ten minutes to cool, then add a pint of good cream; stir it well up and pour it into a mold and put it into a cool place to fix; turn it out on a glass dish before serving up.

**Charlotte russe.** Take one-fifth of a package of gelatine and one-half a cup cold milk; place in a farina boiler and stir gently over the fire until the gelatine is dissolved, pour into a dish and place in a cool room; take one pint of rich cream and whisk it with a tin egg-beater until it is thick; flavor the cream with either vanilla or wine, and sweeten to taste; when the gelatine is cool strain carefully into the prepared cream; line a mold with lady fingers; then pour the cream in carefully until it is filled; cover with lady fingers and ice the top if you desire it.

**Lumimunat.** Lumimunia tehdään panemalla tulelle kvartti hyvää maitoa, imeltäen se sokerilla ja maustaan oranssikukkavedellä. Erotta kuuden tuoreen munan keltuaiset valkuaisista ja vispaa valkuaiset saakeksi vaahdoksi. Tiputa lusikallinen kerrallaan kiehuvaan maitoon, käännellen niin nopeasti kuin mahdollista ja nostaen ne ylös maidosta siivilän päälle. Vispaa keltuaiset ja sekoita ne maitoon, anna kiehahtaa ja kaada sitten lasivatiin. Lado valkuaispallot ympäri reunoilta ja tarjoa joko kuumana tahi kylmänä, jälkimäinen parempi.

**Imatyhjiä.** Pane kolmeen munaan puoli munan kuorellista nuorta maitoa ja pähkinän kokoinen pala voita, vaivaa sekaan jauhoja kunnes voit rullata taikinan niin hienoksi levyksi kuin mahdollista. Leikkaa kakuiksi kahvitassilla ja paista nopeasti, mutta ei ruskeaksi. Aseta ne asetille ja riputtele sokeria päälle paksusti. Huom. — Pane paintti jauhoja yllämainituille aineksille, vaikka ei kaikkea tarvitsisikaan, jätä aina hiukan jauhoja pöydälle rullaamisen varalta.

**Lumihiytelö.** Keitä kahdeksan munaa jättäen neljän valkuaiset pois joukosta, lisää niihin kvartti maitoa ja viisi unssia sokeria, pane kuuma vesipannu uuniin ja pane astia siihen, paista kunnes munakeitos on paksua; ota sitten ulos ja pane jäähtymään. Vispaa jälellä olevat munanvalkuaiset keveästi, pane sekaan puoli naulaa sokeria ja teelusikallinen lemonin mehua; kun munakeitos on kylmää, pane valkuaiset päälle kokkareina erilleen toisistaan.

**Kermapiirakka ja appelsiinijälkiruoka.** Leikkaa appelsiinit ohuiksi viipaleiksi ja riputtele sokeria päälle. Anna niiden seistä pari kolme tuntia ja tarjoa tavallisilla hedelmälautasilla. Piirakka tehdään vain aluskuoren päälle eikä sekään saa olla vahva, vaan keveä ja hiutaleinen. Ota kahvikuppi vahvaa kermaa, puoli kuppia sokerijauhetta, ruokalusikallinen jauhoja, yksi muna, mausta lemonimehusteella ja paista kunnes kuori varmaan on ruskea ja kova ettei se ime sisään-sä seosta.

**Vispattu kerma.** Ota paintti hyvin sakeata kermaa, mausta se hyvin hienolla sokerijauheella ja orans-

**Snow eggs.** Snow eggs are formed by putting over the fire a quart of rich milk, sweetening and flavoring it with orange flower water. Separate the whites and yolks of six fresh eggs, and beat up the whites to a stiff froth. Drop a spoonful at a time into the boiling milk turning them as quickly as possible, and lifting them out of the milk with a skimmer, place them on a sieve. Beat up the yolks and stir them into the milk; let them have one boil and put in a glass dish. Arrange the whites around the edges and serve either hot or cold; the last is preferable.

**Airy nothings.** To three eggs put half an egg-shell full of sweet milk, and butter the size of a walnut; work in flour until you can roll the dough into as thin a sheet as possible. Cut into cakes with a saucer and stick as you do biscuits; bake them quickly but not brown; heap them up on a dish and strew them quickly with powdered sugar. Note. — Allow one pint of flour to the other ingredients named above, although every bit may not be required; always reserve a little for the rolling out of cakes on a board.

**Snow custard.** Boil eight eggs, leaving out the whites of four; add to them one quart of milk and five ounces of sugar; have a shallow pan of hot water in the oven; set the dish into it, and bake till the custard is thick; then set away to cool; beat the remaining whites very light; add half a pound of sugar and a teaspoonful of lemon juice; when the custard is cold lay the whites over the top in heaps, but do not let them touch.

**Cream pie and orange dessert.** Cut the oranges in thin slices and sprinkle sugar over them; let them stand two or three hours; serve on ordinary fruit plates. The pie is made with a bottom-crust only, and that not thick, but light and flaky. Take one coffee cup of thick, sweet cream, half a cup of pulverized sugar, a tablespoonful of flour, one egg; flavor with lemon extract; bake until you are sure the crust is brown and hard, so that it will not absorb the custard.

**Whipped cream.** Take one pint of very thick cream, sweeten it with very fine sugar and orange flower

sikukkavedellä sekä kiehuta. Vispaa kymmenen munanvalkuaista ja hiukan kylmää kermaa sekaisin, siivilöi ja kun kerma alkaa kiehua, kaada muna sekaan hämmennellen hyvin kunnes se sakoo paksuksi. Ota sitten pois tulelta, siivilöi taas hienon siivilän läpi. Vispaa hyvästi lusikalla kunnes se on kylmää ja pane sitten astiaan, jossa aiot tarjota.

**Vesimeluuni (Arpuussi) illallis-jälkiruokana.** Ota täysin kypsynyt vesimeluuni, pane se jään päälle kunnes se on läpeensä kylmettynyt, leikkele viipaleiksi, ota pois siemenet ja pilppua mielesi mukaan erimuotoisiksi paloiksi, neliöiksi, timanteiksi, tähdiksi j. n. e., kukin kooltaan yksi suupala, pane niitä kerros lasivatiin, riputtele päälle hienoa sokeria, taas toinen kerros j. n. e. kunnes astia on täysi. Sirota sokeria päällimmäiseksi, pane taas jäälaatikoon siksi kunnes tarvitaan teeaikana. Tarjottava ja syötävä samoin kuin muutkin hedelmät.

**Appelsiiniseos.** Pane kourallinen palasokeria kiehumaan neljännes-painttiin vettä pannuun; kun alkaa kiehua, sekoita siihen kolmen appelsiinin hienoksi jauhettu tahi viipaleiksi leikeltä kuori. Anna kiehua viisi minuuttia, kaada sekaan ryyppy konjakkia ja kaada seos kuumana puolen tusinan päälle appelsiineja, jotka on sitä ennen kuorittu ja pienitty. Jätä appelsiinit liemeen kunnes se on aivan kylmää. aseta ne sitten asetille ja tarjoa.

**Karviaismarjaseos.** Kiehauta marjat kiehuvalle vedelle, purista ne sitten siivilän läpi ja lisää sokeria mauksi. Pane niitä paksu kerros astian pohjalle. Sekoita keskenään paintti maitoa, paintti kermaa ja kaksi munankeltuaista, pane tullelle kuumenemaan sekoitellen hyvin, lisää vähän sokeria ja anna jäähtyä. Pane sitä sitten lusikalla karviaismarjain päälle ja peitä sitten kaikki edellisenä päivänä vispatulla kermavaahdolla.

**Ryssän kerma.** Neljä munaa, kuppi sokeria, kvartti maitoa ja puoli laatikkoa gelatiinia liuotettuna puolessa paintissa vettä. Vispaa munankeltaiset ja sokeri keskenään sekaisin ja keitä niitä maidon kanssa. Kun se on sakean kerman vahvuista, ota pois tulelta, lisää se

water; boil it. Beat the whites of ten eggs with a little cold cream, strain it, and when the cream is upon the boil, pour in the eggs, stirring it well till it comes to a thick curd; and then take it up and strain it again through a hair sieve. Beat it well with a spoon till it is cold, then place it in a dish in which you wish to serve it.

**Watermelon tea dish.** Take a fully ripe watermelon, put on ice until thoroughly cold, slice, remove seeds and cut any shape you prefer, squares, diamonds, stars, size sufficient for mouthful, put layer into glass dish, sprinkle with granulated sugar, another layer with sugar, until you fill your dish, sprinkle sugar over top, return to ice-box until wanted for tea. Dish and eat the same as any kind of fruit. You will be delighted.

**Compose of oranges.** Put a handful of loaf sugar to boil with a gill of water in a sauce-pan; when it boils, add the rind of three oranges minced finely or cut into very narrow strips. Let the whole boil five minutes, add a liquor glass of brandy, and pour the syrup (hot) over half a dozen whole oranges, peeled and cored, or cut up in any form you like. Leave the oranges in a basin with the syrup till quite cold; then pile them up on a dish and serve.

**Gooseberry trifle.** Scald the fruit, press it through a sieve, and add sugar to taste. Make a thick layer of this at the bottom of the dish. Mix a pint of milk, a pint of cream, and the yolks of two eggs; scald it over the fire, stirring it well; add a small quantity of sugar and let it get cold. Then lay it over the gooseberries with a spoon, and put on the whole a whip made the day before.

**Russia cream.** Four eggs, one cupful of sugar, one quart of milk, and half a box of gelatine dissolved in half a pint of water. Beat the yolks of the eggs and the sugar together, and cook with the milk like custard. When done to the consistency of thick cream, take from

kaan munanvalkuaiset hyväksi vispattuna, hämmennellen muutaman minuutin, pane sitten gelatiini sekaan ja teelusikallinen jotain hedelmämehustetta. Kaada johonkin sievän muotoiseen astiaan kovettumaan. On paras tehdä se päivää ennen käyttämistä ja panna kylmään paikkaan seisomaan. Tarjotessa on kermakastike sille oivallista lisäystä.

**Lemonikerma.** Vispaa hyvin sekaisin kvartti paksua kermaa ja neljä munanvalkuaista; sitten sekoita siihen verkalleen yhä piesten puoli naulaa hienoksi jauhettua palasokeria sekä kolmen ison lemonin hienoksi jauhetut kuoret. Pane seos posliinikattilaan kuumain hiilten päälle kunnes alkaa kiehumään, ota sitten pois tulta ja hämmentele kunnes on melkein jäähtynyt. Purista kolmen lemonin mehu kuppiin, kaada kerma sen päälle ja hämmennä yhä kunnes on kokonaan jäähtynyt. Voit tarjota sitä lasivadissa, pienissä kupeissa tahi hyytelölaseissa.

**Halpa Charlotte Russe.** Pane paintti maitoa tulelle kattilaan ja teekuppi sokeria sekaan, liikutellen kunnes sokeri on sulanut. Sekoita sekaan kahden munan keltuaiset vispattuna teelusikalliseen mannaryynejä ja hiukan kylmää maitoa, hämmentäen kunnes seos on aivan sileätä, mutta älä päästä kiehumään. Ota pois tulta, sekoita joukkoon kuppi kermaa, mausta mukusi mukaan, vispaa sitten keveästi sekaan ennestään jo vaahdoksi vispatut munanvalkuaiset. Lado astian pohjalle ja sivuille sienikakun (sponge cake) viipaleita, kaada kerma päälle ja pane jään päälle tahi kylmään paikkaan jäähtymään.

**Kuorutetut hedelmät.** Ota isoja kypsiä viinimarjoja, kirsikoita, luumuja, aprikooseja tahi rypäleitä ja leikkaa puoli vartta pois. Valmista astiaan vispattu munanvalkuainen ja toiseen hiukan hienoksi jauhettua ja seulottua palasokeria; kasta hedelmä ensin munanvalkuaiseen ja pyöritä sitten yksitellen sokerijauheessa, lado valkoiselle paperille ylösalasin käännetyn siivilän pohjalle, pane se lämpimään paikkaan ja jätä hedelmät paperille kunnes kiiltokerros on kovettunut.

**Karpalotorttu.** Ei mistään tule parempia torttuja kuin karpaloista.

the stove and add the well beaten whites of the eggs, stirring rapidly for a few minutes, then add the gelatine and a teaspoonful of any flavoring extract liked. Pour into a mold of some prettily-shaped dish to harden. It is better made a day before using, and set away in a cold place. Cream sauce is a palatable addition when served.

**Lemon cream.** Beat well together one quart of thick, sweet cream and the yolks of four eggs; then gradually beat in half a pound of powdered loaf sugar and the grated rind of three large lemons. Put the mixture into a porcelain skillet and set it over hot coals till it comes to a boil; then take it from the fire and stir it till nearly cold. Squeeze the juice of three lemons into a bowl, pour the cream upon it and continue to stir it until quite cold; you may serve it up in a glass bowl in small cups, or in jelly glasses.

**An inexpensive Charlotte Russe.** Put one pint of milk into a farina boiler with one teacup of sugar, and stir till the sugar is dissolved. Mix the beaten yolks of two eggs with one teaspoonful of sea moss farina and a little cold milk, stirring till quite smooth, but not allowing it to boil. Remove from the fire, stir in one cup of cream, flavor to taste, then beat lightly in the whites of the eggs already beaten to a froth. Line the bottom and sides of a mold with slices of sponge cake, pour in the cream and set upon ice or in a cold place to stiffen.

**Frosted fruit.** Take large, ripe currants, cherries, plums, apricots, or grapes, and cut off half the stem; have ready in one dish some beaten white of egg, in another some fine loaf sugar, powdered and sifted; dip the fruit first in the white of egg and then roll it one by one in the powdered sugar; lay a sheet of white paper on the bottom of a reversed sieve, set it on a stove or in some other warm place, and spread the fruit on the paper till the icing is hardened.

**Cranberry tarts.** Nothing makes a more dainty tart than cranberries. Prepare pastry shells not over two or two and one-half inches in diameter, from puff paste. Prick them on the bottom thoroughly to pre-

valmista leivoksen kuppimaiset kuoret noin kaksi tahi puolikolmatta tuumaa leveät voitaikinasta. Pistele pohja hyvästi estääksesi nousemasta. Syrjät tietysti saavat nousta. Täytä kukin torttu ruokalusikalliseksi karpaloita, sitten kun kuoret ovat jäähtyneet ja karpalot kuumenneet. Pane syrjään jäähtymään.

**Persikkarullat.** Tee taikina kuten piirakkaa varten, levitä persikat päälle, joiden tulee olla hyvin haudottuja ja hienoksi sotkettuja sekä maustettuja mielesi mukaan. Taikinan tulee olla kyllin pitkä kiertyäkseen viisi kertaa ympäri; pane ne paistinpannuun, vähän jauhoja, sokeria ja voita alle ja kiehuu vettä päälle niin että peittyvät. Paista kolme neljännestuntia. Kasteeksi ota iso lusikka jauhoja, munan kokoinen pala voita, teekuppi sokeria, puolitoista pinttia kiehuu vettä, kaksi ruokalusikallista konjakkia ja kiehuta kymmenen minuuttia.

**Kahvikerma.** Pane kuppi valmista kahvia pannuun ja runsas puoli pinttia kiehuu maitoa, kahdeksan munankeltuaista, hyppysellinen suolaa, puoli naulaa sokeria, hämmennä kermaa kiivaasti tulella kunnes se alkaa saota, hämmennä vielä yksi minuutti ja kaada sitten siivilän läpi vatiin, sekoita joukkoon kaksi unssia liuvotettua gelatiinia, sekoita ja kaada kerma jääpalasten keskelle haudattuun muotiin.

**Kermavuori.** Keitä pehmeäksi teekuppi hyviä riisejä maidossa, mausta hienolla sokerilla ja pane aselille. Lado sen päälle joka puolelle kaikellaisia hyytelö- ja hillopalasia. Vispaa kolmen munan valkuaiset sakeaksi vaahdoksi, pane vähän sokeria sekaan, mausta millä haluttaa, kaada siihen kun on vispattu hyvin kankeaksi ruokalusikallinen vahvaa kermaa. Vala vaahdot riisiin päälle, niin se näyttää lumi-voirelta.

**Kermakohokkaat.** Pane painttiin kiehuu vettä puoli naulaa voita ja sekoita kiehuessa kolme neljännesnaulaa jauhoja sekaan. Anna sen jäähtyä ja sekoita siihen sitten 10 munaa ja puoli teelusikallista soodaa. Pane seosta tina-astioihin ja paista kuumassa uunissa 20 minuuttia. Kun ovat jäähtyneet, leikkaa halki ja täytä seuraavalla ker-

vent them from rising, as puff paste will if left to its own devices, in an uneven and unseemly manner. The edges of course, must be left to rise as they please. Fill each tart with tablespoonful of cranberries, after the shells are cold and the cranberries are hot. Set them away to get cold.

**Peach rolls.** Make puff paste as for pies; spread on the peaches, which should be well stewed, mashed very fine, and flavored to taste. Have it long enough to roll over five times; put them in a bake pan with a little flour, sugar, and butter; almost cover them with boiling water. Bake three-quarters of an hour. For dip, take one large spoonful of flour, a piece of butter as large as an egg, a teacupful of sugar, a pint and a half of boiling water, two tablespoonfuls of brandy, and boil ten minutes

**Coffee cream.** Put a breakfast cupful of made coffee into a stewpan, with rather better than half a pint of boiled milk; add eight yolks of eggs, a pinch of salt, and one-half pound of sugar; stir the cream briskly on the fire until it begins to thicken; stir for a minute longer, and then run it through a sieve into a basin; add two ounces of dissolved gelatine; mix, and set the cream in a mold embedded in rough ice.

**Rock cream.** Boil a teacupful of the best rice till quite soft, in new milk, sweeten with powdered white sugar, and pile it upon a dish; lay all over it lumps of jelly or preserved fruit of any kind. Beat the whites of three eggs to a stiff froth, add a little sugar, flavor with what you please; add to this, when beaten very stiff, about a tablespoonful of rich cream. Drop it over the rice, giving it the appearance of a rock of snow.

**Cream puffs.** Boil one pint of water with half a pound of butter, and stir in three-quarters of a pound of flour while boiling. Let it cool, then add ten eggs and half a tablespoonful of soda. Drop the mixture on tins, and bake in a quick oven twenty minutes. When cold, split open, and fill with the following

maseoksella: Vispaa sekaisin neljä muna, kaksi kuppia sokeria ja yksi jauhoja ja sekoita se kvarttiin kiehuva maitoa.

**Gelatiinikerma.** Kaada neljänneslaatikon päälle gelatiinia neljänneskuppi kylmää vettä, liota puoli tuntia, lisää siihen sitten puoli kuppia sokeria ja puoli pinttia kuumaa maitoa. Sekoita kunnes gelatiini on liuvonnut; lisää teelusik. vanillaa, siivilöi ja pane vatiin jäähtymään. Kylmänä vispaa viisi minuuttia ja pane muottiin kylmään paikkaan kovettumaan.

**Lemonihyytelö bananien kanssa.** Tee lemonihyytelöä käyttäen kolme lemonia kuppiin sokeria ja puoleen laatikkoon gelatiinia. Kuori ja leikele ohuiksi viipaleiksi muutamia hyvin eheitä bananeja. Kaada hyytelökerros astiaan, pane sen päälle kerros bananeja, sitten taas hyytelöä j. n. e. kunnes astia on täysi. Anna kovettua ja tarjoa sakeaksi vispatun kerman kanssa.

**Gateau des Pommes.** Pane naula sokeria pataan ja paintti vettä päälle ja anna kiehua sakeaksi siirapiksi. Sekoita siihen kaksi naulaa kuorituista ja peratuista omenia, yhden lemonin mehu ja ulkokuori hienoksi jauhettuna ja kiehuta kunnes on kaikki sakeaa. Kaada se mieleksi mukaiseen astiaan ja tarjoa kylmänä kastikkeen kanssa.

**Ambrosia.** Jauha hienoksi kokospähkinän valkuvainen, kuori ananas y. m. hedelmiä, jos haluttaa, pilppua ne pieniksi; pane sitten kerros kokospähkinää astiasi pohjalle, riputtele sokeria päälle, sitten kerros ananasta ja sokeria senkin päälle. Täytä astiasi tuolla tavoin vuorotellen. Ananaksen asemesta voit käyttää oranssia. Seos tulee olla valmistettu useita tunteja ennen käyttämistä.

**Bananilautta.** Laatikko gelatiinia liuvotettuna teekupissa kylmää vettä, kiehuta kolmessa pintissa maitoa kaksi kolmanneskuppia sokeria, sekoita gelatiini maitoon ja kiehuta sitten kaikkia yhdessä kymmenen minuuttia. Kun on jäähtynyt, vaan ei kangistunut, sotke kuusi banania hienoksi kahvelilla ja sekoita yhteen. Tarjoa kerman kanssa.

**Cafe parfait.** Ota kaksi kvarttia paksua hyvää kermaa, sekoita siihen kuppi sokeria ja puoli pinttia vahvaa mustaa kahvia, vispaa vaah-

cream mixture: Beat four eggs, two cups of sugar, and one of flour together, and stir into one quart of milk while boiling.

**Gelatine cream.** Cover a quarter-box gelatine with a quarter-cup of cold water, soak a half hour; then add to it a half-cup sugar and a half-pint of hot milk; stir until the gelatine is dissolved; add a teaspoonful of vanilla, strain and turn in a basin to cool. When cool beat rapidly for five minutes, put into a mold in a cool place to harden.

**Lemon jelly with banana.** Make some lemon jelly, using three lemons, a cupful of sugar to half a box of gelatine. Let it get a little stiff. Peel and slice quite thin some fine solid bananas. Pour a layer of jelly in a mold, then put in a layer of bananas, then another of jelly, and so on until the mold is full. Let it stiffen, and serve in a bed of stiffly whipped cream.

**Gateau des pommes.** Put one pound of sugar into a stew-pan with a pint of water, and let it boil to a thick syrup; then add to it two pounds of apples pared and cored, the juice of one lemon and the outer rind, grated fine, and continue to boil it till stiff. Mold it to your taste, and when cold, serve it with custard.

**Ambrosia.** Grate a cocoanut, peel a pine-apple, etc., cut it up into small pieces; then put a layer of cocoanut in your dish, strew sugar over it, then a layer of pine-apple, strew sugar over that; continue this until your dish is full. Orange can be substituted for the pine-apple. It must be prepared several hours before it is wanted for use.

**Banana float.** One box of gelatine dissolved in a teacupful of cold water; boil three pints of milk with two-thirds of a cup of sugar; take enough milk to thoroughly dissolve the gelatine; then boil all together ten minutes; when cool, not stiff, break six bananas with a fork, stir in, put on ice, serve with cream.

**Cafe parfait.** Take two quarts of thick, rich cream, add one cup of sugar and half a pint of strong black coffee; whip to a froth; when

doksi. Kun se on saonnut, pane kansi päälle tiiviisti, jäitä ja suola ympäriille ja jäähdytä kolme tuntia.

**Appelsiinilunta maissitärkkelyksen kanssa.** Paintti kiehuu vettä, kaksi ruokalusikallista maissitärkkelystä, puolenkolmatta oranssin mehu, puoli lemonia ja kuppi sokeria. Ota pois tulelta kun on kiehunut sakeaksi ja vähän jäähdyttä pane sekaan 3 munan valkuaiset.

**Espanjan kerma.** Paintti maitoa, kolme munaa, viisi teelusikallista sokeria, puoli laatikkoo gelatiinia. Liuvoita gelatiini hiljalleen maidossa, pane sokeri ja munat joukkoon hyväksi vispattuna ja kaada muotiin. Se tulee paremmaksi, jos annetaan seistä muutamia tunteja. Tarjoa kerman kanssa.

**Kokospähkinäsuutelat.** Kuppi sokeria kahteen kokospähkinään, ruokalusikallinen maissitärkkelystä, kostuta se maidolla, pane sekaan tarpeeksi munanvalkuaista tekemään se paksuksi. Paista hyvin kuumassa uunissa etteivät sula yhteen.

**Lemonikastin.** Yksi iso lemoni, kaksi kuppia sokeria, kaksi kuppia vettä, puoli kuppia voita, ruokalusikallinen jauhoja, kolme munaa; vispaa valkuaiset itsekseen ja pane viimeksi sekaan.

**Kanan pesä.** Ota neljä munaa, tee neulalla reikä päähän, ota ulos valkuainen ja keltuainen, täytä kukin muna niinsanotulla "blanc mange" nesteellä, pane pystyyn munakuppiin ja anna jäähtyä. Pane hiukan oranssimarmelaattia astiaan, kun blanc mange on kovettunut, särje kuoret pois ja pane munat pystyyn marmelaatin keskelle. Tämä näyttää kanan pesältä ja on miellyttävän näköinen illallispöydässä.

**Jälkiruoka.** Tee tavallinen ohjelaitaikina, pane yhteen painttiin maitoa kaksi munaa ja tarpeeksi jauhoja saaksi; teelusikallinen nostetta pitää olla sitä ennen sekoitettuna jauhoihin. Täytä teekupit tainalla ja hedelmillä vuorottaisissa kerroksissa. Pane kupit sitten höyrukattilaan ja anna veden kiehua alla vähintään yksi tunti. Tarjoa kuumana sokerin ja kerman kanssa. Kaikellainen syyli on sopivaa tähän tahi raa'at omenat hienoksi hakettuna.

stiff turn carefully into an ice cream mold, press the lid down tightly, pack in ice and salt and freeze for three hours.

**Orange snow with corn starch.** A pint of boiling water, two tablespoonfuls of corn starch, the juice of two and one-half oranges, half a lemon, a cupful of sugar. Remove when cooked thick, and add three whites of eggs when a little cool.

**Spanish cream.** One pint of milk, three eggs, five teaspoonfuls of sugar, one-half box of gelatine; dissolve gelatine slowly in milk; add sugar, eggs, well beaten; turn in to molds. It is better to stand a few hours and serve with cream.

**Cocoanut kisses.** One cup of sugar to two of cocoanut, a tablespoonful of corn starch; moisten it with enough white of egg to make it stiff. Bake in a very hot oven, or they will run together.

**Lemon custard.** One large lemon, two cups of sugar, two of water, half a cup of butter, one tablespoonful of flour, three eggs, beat the whites alone, and put it in last.

**Hen's Nest.** Take four eggs, make a hole with a pin in one end, take out all the yolk and white, fill this with a liquid blanc mange, stand each shell in an egg cup and put it away to cool; put some orange marmalade on a dish; when the blanc mange is hardened, break off the shells, and stand the whole eggs in the center of the orange marmalade. This looks like a nest of eggs, and has a pretty effect for a supper table.

**Dessert.** Make a batter as if for waffles; to one pint of milk allow two eggs and enough flour to thicken; one teaspoonful of baking powder should be stirred into the flour. Fill a sufficient number of teacups with this and fruit in layers. Then set the cups in the steamer, and let the water boil underneath it for a full hour. Serve while hot with sugar and cream. Any jam is nice for this, or raw apples chopped fine.

**Appelsiinivoi.** Kuori kahdeksan isoa appelsiinia ja leikkele ne hienoksi viipaleiksi, kaada päälle puoliasta kuppia hienonnettua sokeria. Kiehuta paintti maitoa ja pane siihen kiehuessa kolme munankeltuaista, ruokalusikallinen maissitärkkelystä, joka on kostutettu kylmällä maidolla, hämmennä alin-omaa ja kun on saonnut, kaada hedelmät päälle. Vispaa munainvalkuaiset vaahdoksi, mausta sokerilla, kaada päälle ja paista uunissa ruskeaksi. Tarjoa kylmänä.

**Kokospähkinäkeilat.** Naula hienonnettua sokeria, puoli naulaa hienoksi jauhettua kokospähkinää, viisi munanvalkuaista; vispaa munat vaahdoksi pannen sokeria sekaan vispatessa kunnes se seisoo itseseen. Vispaa sitten kokospähkinä sekaan, vaivaa seosta käsin ja muodosta pieniksi keiloiksi, jotka panna seisomaan vieretysten, mutta niin etteivät koske toisiinsa, voilla voidellun paperin päälle paistinpannuun. Paista haaleassa uunissa.

**Dorkan amerikalainen kerma.** Neljä munaa, puoli laatikkoa gelatiinia ja kvartti maitoa. Pane maito ja gelatiini tulelle ja kun se on kiehumaisillaan, sekoita sekaan munanvalkuaiset hyväksi vispattuina. Vispaa valkuaiset sakeaksi, lisää sitten sekaan 16 ruokalusikallista sokeria. Kun ovat hyvästi vispatut, kaada toisten ainesten sekaan juuri kun otat tulelta. Mausta vanillalla tahi muulla mieluaisalla mausteella.

**Samettikerma.** Unssi kalan liimaa, teekuppi viiniä, ison lemonin mehu, paintti hyvää kermaa. Liuvota kalan liima viinissä, pane isoja sokerin paloja lemoniin vetämään öljyn ulos, purista kaikki mehu pois ja mausta sokerilla. Keitä tuo seos ja siivilöi; kun on jäähtynyt, pane kerma sekaan ja kaada kaavoihin.

**Kierokkaat.** Kaksi keveäksi piestyä munaa, tarpeeksi jauhoja sekaan tekemään seoksen hyvin sakeaksi, hyppysellinen suolaa, sekoita taas, rullaa sitten hyvin hienoksi levyksi, leikkaa noin parin tuuman pituisiksi ja neljän tuuman pituisiksi liuskoiksi ja kierrä sormesi ympärille samoin kuin hiuksia käherrettäessä. Paista voissa kauniin keltaiseksi ja riputtele sokeria päälle juuri ennen pöytään vientiä.

**Orange butter.** Pare eight large oranges, cut into thin slices, pour over them one and one-half cups of powdered sugar; boil one pint of milk, and, while boiling, add the yolks of three eggs, one tablespoonful of corn starch made smooth with cold milk; stir constantly, and when thick pour over the fruit; beat the whites of the eggs to a froth, sweeten, pour over the custard and brown in the oven. Serve cold.

**Cocoanut cones.** One pound powdered sugar, one-half pound of grated cocoanut, and the whites of five eggs; whip the eggs as for icing, adding the sugar as you go on, until it will stand alone, then beat in the cocoanut; mold the mixture with your hands into small cones, and set these far enough apart not to touch each other upon buttered paper in a baking-pan; bake in a very moderate oven.

**Dorcas American cream.** Four eggs, half box gelatine, one quart milk. Put the milk and gelatine on the stove, and when nearly boiling, mix in the yolks well beaten. Beat the whites very stiff; then add sixteen tablespoonfuls of sugar. After they are well beaten, add to the other ingredients just as they come off the stove. Flavor with vanilla or anything you may fancy.

**Velvet cream.** One ounce of isinglass, a teacup of wine, the juice of a large lemon, one pint of rich cream. Dissolve the isinglass in wine; rub large lumps of sugar over the lemon to extract the oil; squeeze out the juice, and sweeten to taste. Boil this mixture and strain it; when quite cool add the cream, and put it into molds.

**Spirals.** Two eggs beaten quite light, sufficient flour stirred in to make the mixture very stiff; add a pinch of salt and stir again; then roll out quite thin, cut strips about two inches wide and four long, and roll round the fingers as if curling hair. Fry in butter till of a delicate golden shade, and sprinkle powdered sugar just before serving.

**Ambrosia.** Yksi ananas hienoksi hakattuna, puoli laatikkoa mansikoita, kuusi bananaa viipaleiksi leikeltynä ja viipaleet taas neljäksi palottuina; samoin kuusi oranssia, yksi lemoni hienoksi leikeltynä. Makeita sokerilla, kaada sekaan viinilasillinen kirsikka- tai madeiraviiniä ja pane kylmään paikkaan jäähtymään.

**Maissihyytelöä.** Liuvota kolme ruokalusikallista maissitärkkelystä nuoressa maidossa, kuumenna paimtti nuorta maitoa kiehuvaaksi. Kaada tärkkelys sekaan, hämmennä hyvästi kiehua kolme minuuttia. Mausta leمونilla tai vanillalla.

**Omenacharlotte.** Tämä on hyvin sopivaa ruokaa. Ota kaksi naulaa omenia, kuori ja ota sydän ulos, leikkele ne pannuun viipaleiksi ja sekoita niihin naula palasokeria, kolmen leمونin mehu ja yhden hienoksi jauhettu kuori. Anna seoksen kiehua kunnes se tulee hyvin sakeaksi, johon menee noin pari tuntia. Kaada sekaan ja tarjoa kylmänä tehdyn kastikkeen tai kerman kanssa.

**Lumihiutale.** Liuvota laatikko gelatiinia kvartissa kiehuvaa vettä kunnes on hyvin sulanut, sekoita siihen neljä kuppia sokeria, kahden leمونin mehu ja kun on jäähtynyt, siivilöi; vispaa kuusi munanvalkuaista sakeaksi vaahdoksi, sekoita yhteen, kaada muotteihin ja pane ne jään päälle tai hyvin kylmään paikkaan. Tarjottuna kiehutetun kastikkeen kanssa on se hyvää.

**Sitroonahillo.** Naula hienoa valkoista sokeria, neljännesnaula nuorta voita, kuusi munaa jättäen pois kahden valkuaiset, kolmen leمونin mehu ja hienoksi jauhettu kuoret. Pane kaikki soosipannuun ja hämmennä hiljalleen hitaalla tulella kunnes seos tulee hunajan vahvuiseksi. Se on mainiota levittää leivän, korpujen tai rullain päälle.

**Appelsiinitorttu.** Jauha 1 oranssin keltuainen hienoksi, purista ulos kaikki mehu välttämättä huolellisesti siemeniä, puolen leمونin keltuainen ja mehu, neljännes naulaa sokeria, kaksi unssia voita hyvästi sulatettuna, kaksi munaa jättäen pois toisen valkuaisen; vispaa hyvin, sekoita kaikki sekaisin, peitä torttuastia ohuella taikinakuorella, täytä se seoksella ja paista 15—20 minuuttia.

**Ambrosia.** One pine-apple chopped quite fine, one-half box of strawberries, six bananas sliced and the slices quartered, six oranges sliced and the slices quartered, one lemon cut fine. Sweeten to taste; add one wine-glassful of sherry or Madeira, and set away until very cold.

**Corn starch blanc mange.** Dissolve three tablespoonfuls of corn starch in new milk; heat a pint of new milk nearly boiling hot, pour in the starch, stir briskly, and boil for three minutes; flavor with lemon or vanilla.

**Apple charlotte.** This is a seasonable dish. Take two pounds of apples, pare and core them, slice them into a pan, and add one pound of loaf sugar, the juice of three lemons, and the grated rind of one. Let these boil until they become a thick mass, which will take about two hours. Turn it into a mold, and serve it cold with either thick custard or cream.

**Snowflake.** Dissolve in one quart of boiling water a box of gelatine; when thoroughly dissolved add four cups of white sugar and the juice of two lemons; when nearly cold strain; beat to a stiff froth the whites of six eggs; mix the whole together, pour into molds and set on ice, or in a very cool place. This served with boiled custard makes a very pretty dish.

**Lemon conserve.** One pound powdered white sugar, quarter pound fresh butter, six eggs, leaving out the whites of two, adding the juice and grated rind of three fine lemons. Put all into a sauce-pan, stir the whole gently over a slow fire until it gets thick as honey. A delicious spread for bread, biscuits or rolls.

**Orange tart.** Grate the yellow of one orange, squeeze out the juice, being careful to avoid the seeds, the juice and yellow of half a lemon, fourth of a pound of sugar, two ounces butter, carefully melted, two eggs, leaving out the white of one, beat well, stir all together, line a tart in, or patty-pans with thin paste, fill and bake fifteen or twenty minutes.

**Lumipallot.** Kaksi kuppia soke-  
ria, kuppi voita, kuppi rievää mai-  
toa, kolme kuppia jauhoja, kolme  
teelusikallista nostetta, viisi mu-  
nanvalkuaista. Paista syvissä nelis-  
kulmaisissa läkkilaatikoissa. Se-  
raavana päivänä leikkele parin tuu-  
man mittaisiin neliöihin, ottaen  
pinnan pois niin että ne ovat koko-  
naan valkoisia, pistä kukin pala  
kahvelin nenään ja kasta munan-  
valkuaiseen ja pyöritä sitten vas-  
ta hienoksi jauhetussa kokospähki-  
nässä.

**Espanjan kohokkaat.** Pane soosi-  
pannuun teekuppi vettä, ruokalusi-  
kallinen hienoa sokeria, puoli tee-  
lusikallista suolaa, kaksi unssia voi-  
ta, kiehuessa sekoita sekaan niin  
paljon jauhoja että se irtaantuu  
helposti pannusta, hämmennä se-  
kaan yksitellen neljän munan kel-  
tuaiset; tiputa teelusikallinen ker-  
rallaan seosta kiehuvaan rasvaan,  
paista ruskehtaviksi ja kaada sitten  
valkoista viiniä ja voisulaa niiden  
päälle.

**Persikkavoi.** Kuori kypsät per-  
sikat ja pane ne hillokattilaan ve-  
teen, jossa keitāt ne pehmeiksi.  
Survo ne sitten harvan siivilän läpi,  
ottaen pois siemenet. Sekoita ku-  
hunkin kvarttiin persikoita puoli-  
toista naulaa sokeria ja kiehuta  
hiljalleen yksi tunti. Hämmennä  
usein etteivät palaisi. Kaada savi-  
tahi lasiruukkuihin ja säilytä kyl-  
mässä paikassa.

**Saksan seos.** Pane kvartti man-  
sikoita tahi muita tuoreita hedel-  
miä lasivadin pohjalle, riputtele hy-  
västi sokeria päälle. Peitä se ker-  
roksella makarooneja, kaada päälle  
kastin, joka on tehty kvartista mai-  
toa ja seitsemästä munankeltuaises-  
ta. Mausta makusi mukaan. Kun  
on jäähtynyt, pane munain valkuai-  
set päälle sokerin kanssa sakeaksi  
vaahdoksi vispatuna.

**Havanavoi.** Puolitoista kuppia  
valkoista sokeria, kolme munanval-  
kuaista, yksi keltuainen, puolentois-  
ta lemonin mehu ja hienoksi jauhet-  
tu kuori. Kiehuta hitaasti tulella  
20 minuuttia hämmennä kaiken  
aikaa. Hyvin sopivaa tortuiksi tahi  
siltään syötynä hilloksi.

**Blankkahyytelöä.** Pane unssi sam-  
min liimaa kvarttiin maitoa, soke-  
ria sekaan, kanelia ja muskotti-  
kukkaa mielesi mukaan. Pane se  
lähelle tulta kunnes sammin liima

**Snowballs.** Two cups of sugar,  
one cup of butter, one cup of sweet  
milk, three cups of flour, three tea-  
spoonfuls of baking powder, whites  
of five eggs. Bake in deep square  
tins. The day following, cut in two-  
inch squares, taking the outside off  
so as to leave it all white; take each  
piece on a fork and frost upon all  
sides, and roll in freshly grated co-  
coanut.

**Spanish puffs.** Put into a sauce-  
pan a teacup of water, a tablespoon-  
ful of powdered sugar, half a tea-  
spoonful of salt, and two ounces of  
butter; while it is boiling add suf-  
ficient flour for it to leave the  
sauce-pan, stir in, one by one, the  
yolks of four eggs, drop a teaspoon-  
ful at a time into boiling lard, fry  
them a light brown; pour white  
wine and melted butter over them.

**Peach butter.** Pare ripe peaches  
and put them in a preserving kettle,  
with sufficient water to boil them  
soft; then sift through a colander,  
removing the stones. To each quart  
of peach put one and one-half pound  
sugar, and boil very slowly one  
hour. Stir often, and do not let  
them burn. Put in stone or glass  
jars and keep in a cool place.

**German trifle.** Put one quart of  
strawberries, or any other fresh  
fruit, in the bottom of a glass dish;  
sugar the fruit, cover with a layer  
of macaroons, pour over it a custard  
made with one quart of milk and  
the yolks of seven eggs well beaten;  
sweeten to your taste; when cold,  
place on the top of the eggs, beaten  
to a stiff froth, with a little sugar.

**Havana butter.** One and a half  
cup white sugar, whites of three  
eggs, yolk of one, grated rind and  
juice of a lemon and a half, or two  
small ones. Cook over a slow fire  
twenty minutes, stirring all the  
while. Very nice for tarts or to be  
eaten as preserves.

**Blanc mange.** One ounce isin-  
glass to one quart of milk, add  
sugar, cinnamon and mace to your  
taste; put it by the fire until the

on sulanut, siivilöi ja kaada kaa-is'nglass is dissolved; strain it, and  
voin jähäntymään. put it in molds to cool.

**Bananipiirakka.** Jolla lapsuuden-aikainen herkkusuu on säilynyt, pitää luultavasti tästä: Tee bananipiirakka ainoastaan aliselle kuorelle, paista kuori kypsäksi, täytä se sitten viipaleiksi leikellyillä banaanoil-la ja hienonnetulla sokerilla. Hedelmä pehmenee tarpeeksi muutamassa minuutissa. Peitä päällys vispatulla kermalla ja syö heti.

**Appelsiinisallatti.** Kuori tusina appelsiineja ja leikkele hienoiksi viipaleiksi, pane ne kerroksittain lasivatiin, riputellen kunkin kerroksen päälle viljalti sokeria. Purista sen päälle kuuden appelsiinin mehu ja kaada sekaan lasi viiniä tahi konjakkia. Makeat appelsiinit ovat parhaita täksi hyvin vähän sokerin kanssa, mutta messinatkin ovat erinomaisia hyvästi sokeroituina.

**Omenalunta.** Pane 12 omenaa kylmään veteen ja kiehua ne pehmeiksi hitaalla tulella. Kaada vesi pois ja kuori, ota sydämmet pois ja pane syvään vatiin. Vispaa 12 munanvalkuaisista sakeaksi vaahdoksi, pane puoli naulaa sokeria omenain sekaan, vispaa niitä keveästi ja sekoita sitten valkuainen. Mainiota.

**Omenakerma.** Kuori ja ota sydämet pois viidestä isosta omenasta, kiehua niitä vähässä vedessä kunnes ovat tarpeeksi pehmeitä survotaviksi siivilän läpi; sokeroita ja vispaa sekaan viisi munanvalkuais-ta. Tarjoa ympärille kaadetun ker-man kanssa.

**Suklaatikerma.** Pane kvartti maitoa tulelle; kun alkaa kiehua, sekoita siihen kolme ruokalusikallista suklaatia. Saota maissitärkkelyksellä ja sokeroita makusi mukaan. Mausta vanillalla ja tarjoa kylmänä kerman kanssa.

**Kaledonian kerma.** Kaksi teelusikallista valkoista sokeria, teelusikallinen vadelmasyltää, kaksi munanvalkuaisista ja yhden lemonin mehu. Vispaa puoli tuntia. Tarjoa siroteltuasi sekaan maustettuja korppuja.

**Kvinsilumi.** Pane kolmannesnaula kvinsimarmelaattia kahteen munanvalkuaiseen ja neljännesnaulaan sokeria, tee siitä keilan muotoinen koko astiaan ja paista vaalean keltaiseksi.

**Banana pie.** One who retains the "sweet tooth" of his childhood will find this to his liking: Make a banana pie with a lower crust only; bake the crust first, then fill it with sliced bananas and powdered sugar; the fruit will soften sufficiently in a few moments. Cover the top with whipped cream and eat at once.

**Orange salad.** Peel one dozen oranges, and cut in slices; put in layers, in a glass dish, sprinkling each layer plentifully with sugar. Squeeze over this the juice of six oranges, and pour over all a glass of wine or brandy. Sweet oranges are best for this dish with very little sugar, but Messinas are very good, well sweetened.

**Apple snow.** Put twelve apples in cold water and set them over a slow fire; when soft, drain them, take off the peelings, core them, and put them in a deep dish; beat the whites of twelve eggs to a stiff froth, put half a pound of sugar in the apples, beat them light, then beat in the whites. Elegant.

**Apple cream.** Peel and core five large apples; boil them in a little water till soft enough to press through a sieve, sweeten, and beat with them the whites of five eggs. Serve with cream poured around them.

**Chocolate cream.** Put over the fire one quart of milk; when it comes to a boil add three tablespoonfuls of chocolate. Thicken with corn starch and sweeten to taste. Flavor with vanilla. Serve cold with cream.

**Caledonian cream.** Two teaspoonfuls of white sugar, one teaspoonful of raspberry jam, two whites of eggs, juice of one lemon. Beat for half an hour. Serve up sprinkled with fancy biscuits.

**Quince snow.** One-third pound of quince marmalade to whites of two eggs and quarter pound of sugar; pile in a pyramid in a dish and bake a pale yellow.

## KAAKUT.

**Painot ja mitat.** Kaksi kuppia jauhoja painaa yhden naulan; paintti jauhoja — naulan; paintti valkoista sokeria — naulan; kaksi ruokalusikallista nestettä — unssin; kahdeksan teelusikallista nestettä — unssin; yksi gill ( $\frac{1}{4}$  painttia) nestettä — neljä unssia.

**Bon-ton hääkaakku.** Vispaa sekaisin kermaksi kuusi kuppia voita ja neljä valkoista sokeria, sekoita siihen 16 vispattua munaa, sekoita sitten kuusi kuppia pestyjä ja kuivattuja viinimarjoja, kolme kuppia rusinoita, joista siemenet on perattu pois, kaksi kuppia hienoksi hakattuja sitruunia, kaksi kuppia hienoksi hakattuja ja valaistuja manteleita, puoli kuppia hienoksi jauhettua lemonin kuorta ja ruokalusikallinen kanelia, muskottia, neilikkaa ja jamaikapippuria kolmeen painttiin seulottuja jauhoja kunnes ovat hyvin jauhoitetut, pane ne sitten kaikki kerrallaan voi-, sokeri- ja muna-seokseen, kaada joukkoon puoli painttia konjakkia, hämmennä hyvin sekaisin ja sileäksi, pane isoon kaakkupannuun, joka on ensin voilla voideltu ja sitten levitetty paperi reunuksille. Paista hyvin tasaisessa lämpimässä kahdeksan tuntia, tarkasta huolellisesti, niin se tulee oivallinen. "Kuoruta" se seuraavana päivänä läpinäkyvällä "jäädytys" aineella.

**Pistachio-kermakaakku.** Puoli kuppia voita, kaksi kuppia sokeria, kuppi maitoa, kolmen munan valkuaiset,  $2\frac{3}{4}$  kuppia jauhoja, kaksi teelusikallista nostetta, puoli teelusikallista manteleita. Vispaa voi kermaksi, pane sokeri sekaan, sitten maito, vaahdoksi vispatut munat, manteli ja jauhot, joihin neste on sekoitettu. Paista pannussa ja täytä kupilla vahvaa kermaa, puolella kupilla hienonnettua sokeria, puolella kupilla pistachiopäähkinöitä ja saman verran manteleita. Vispaa kerma sakeaksi, pane sokeri ja päähkinät hienoksi hakattuna sekaan.

**Liittolaiskaakku.** Naula voita, toinen sokeria, naula ja kaksi unssia jauhoja, naula sitruunia, seitsemän munaa, kuppi hapanta kermaa, puoli muskottipähkinää, viinilasi viiniä ja teelusikallinen soodaa. Sekoita voi, muskotti ja sokeri se-

## CAKES.

**Weights and measures.** Two cups flour weigh one pound; one pint flour, one pound; one pint white sugar, one pound; two tablespoonfuls liquid, one ounce; eight teaspoonfuls liquid, one ounce; one gill liquid, four ounces.

**Bon-ton wedding cake.** Beat to a cream six cups butter and four of white sugar, add sixteen eggs beaten, then roll six cups currants washed and dried, three cups seeded raisins, two cups minced citron, two cups almonds blanched and cut fine, half cup lemon peel minced fine, and one tablespoonful cinnamon, nutmeg, cloves and allspice, in three pints sifted flour, till they are well dredged with the flour, then add them all at once to the butter, sugar and eggs, add half pint brandy; mix very thoroughly and smooth, put in a large cake pan well buttered and lined with paper, and bake in a very even oven for eight hours, watch it carefully, and your cake will be elegant; ice it the next day with "transparent icing."

**Pistachio cream cake.** One-half cup butter, two cups sugar, one cup milk, whites of three eggs, two and three-quarter cups of flour, two teaspoons baking powder, one-half teaspoon almond. Cream the butter, add the sugar, milk, eggs beaten till foamy, almond and flour mixed with baking powder. Bake in a shallow pan, and fill with one cup of rich cream, half cup of powdered sugar, half cup pistachio-nuts, half cup of almonds. Whip the cream stiff with a Dover beater; add the sugar and the nuts chopped and pounded fine.

**Federal cake.** One pound of butter, one pound of sugar, one pound and two ounces of flour, one pound of citron, seven eggs, one cup of sour cream, half a nutmeg, one wineglass of wine, one teaspoon soda. Stir the butter, nutmeg and

kaisin kermaksi; lisää siihen munat, kerma ja sooda erotettuna, sen jälkeen jauhot vähitellen, sitruunat hienoiseksi viipaleiksi leikeltynä ja jauhoihin kastettuina, viimeksi viini.

**Lumihiyytelökaakku.** Vispaa kaksi muna teekupissa ja täytä se vahvalla happamalla kermalla, ota teekuppi valkoista sokeria, kuppi jauhoja, hiukan soodaa, niukasti puoli ruokalusikallista jollei kerma ole kovin hapanta. Paista neljässä pyöreässä läkkiastiassa ja niin vaalean ruskeaksi kuin mahdollista. Valmista hiyytelö liuvottamalla neljä ruokalusikallista tapiokkaa lämpimässä vedessä kunnes on läpinäkyvää, lisää sitten enempi vettä ja pane astiasi kiehuvaan veteen, jossa keitit kunnes liuvos muuttuu kirkkaaksi hiyytelöksi; mausta vahvasti lemonilla ja mantelilla. Gelatiini on yhtä hyvää kuin tapiokakin. Tämä kaakku ei ole kallis ja on samalla erittäin hyvää, vieläpä heikkovatsaisellekin sopiva.

**Vahva kahvikaakku.** Kaksi kuppia voita, kolme sokeria ja yksi siirappia, yksi hyvin vahvaa kahvia, kuppi kermaa tahi hyvää maitoa, kahdeksan munankeltuaista, naula kumpaakin rusinoita ja korinteja, puoli naulaa sitruunia, saman verran viikunoita ja viisi kuppia ruskeita jauhoja sitten kun seos on hämmennetty. Paista jauhot uunissa ruskeiksi, mutta älä vaan polta niitä. Kun ovat jäähtyneet, sekoita niihin kolme teelusikallista hyvää nostetta ja hiukan suolaa. Leikkele viikunat pitkiksi liuskoiksi, pyöritä kaikki hedelmät jauhoissa, piekse kaakku hyvin sekaisin ja paista kohtuullisessa lämmössä 4—5 tuntia.

**Marmorikaakku.** Vaalea osa: Kolme munanvalkuasta, puoli kuppia voita, puoli kuppia sokeria, puoli kuppia maitoa, kaksi kuppia jauhoja, puoli teelusikallista soodaa, teelusikallinen viinihappoa.

Tumma osa: Kolme munankeltuaista, kuppi siirappia, puoli kuppia voita, kaksi kuppia jauhoja, teelusikallinen soodaa, kolmannes kuppia maitoa, mausta eri mausteilla, neilikalla, kanelilla, muskottilla j. n. e. Voitele pannu voilla, pane siihen vuorottaisia kerroksia vaaleata ja tummaa seosta, jätetään vaalean kerroksen päällimmäiseksi.

sugar to a cream, then add the eggs, then the cream and soda mixed, next the flour a little at a time, then the citron sliced thin and rolled in a very little flour, and the wine.

**Snow jelly cake.** Beat two eggs in a teacup and fill with rich, sour cream; one teacup of white sugar, one cup of flour, a little soda; not quite half a teaspoonful unless the cream is very sour. Bake in four round tins and brown as little as possible. Have a jelly prepared by soaking four tablespoonfuls of tapioca in warm water until transparent, then add more water and place your dish in boiling water on the stove and cook until a transparent jelly; flavor strong with lemon, almond, or wintergreen. Gelatine is just as nice as tapioca. This cake is not expensive and is very nice and can be eaten by dyspeptics.

**Rich coffee cake.** Two cups of butter, three of sugar, one of molasses, one of very strong coffee, one of cream or rich milk, the yolks of eight eggs, one pound each of raisins and currants, one-half pound of citron, the same of figs, and five cups of brown flour after it is stirred. Put the flour in the oven until a rich brown, being careful not to burn it. When cold sift with it three teaspoonfuls of good baking powder and a little salt. Cut the figs in long strips, dredge all the fruit with flour, beat the cake well up, and bake in moderate oven from four to five hours.

**Marble cake.** Light part.—Whites of three eggs, one-half cup of butter, one-half cup of sugar, one-half cup of milk, two cups of flour, one-half teaspoonful of soda, one teaspoonful of cream of tartar.

Dark part.—Yolks of three eggs, one cup of molasses, one-half cup of butter, two cups of flour, one teaspoonful soda, one-third cup of milk, and flavor with mixed spices, cloves, cinnamon, nutmeg. Butter the tin and put in the pan alternate layers of light and dark parts, having the light part on top.

**Lemonikakku.** Kuppi sokeria, neljä muna, kolme ruokalusikallista maitoa, kolme ruokalusikallista voisulaa, kolme teelusikallista nostetta ja kuppi jauhoja.

Soosi: Yksi lemoni (mehu ja hienonnettu kuori), kuppi kylmää vettä, kuppi sokeria, yksi muna ja ruokalusik. maissitärkkelystä. Vispaa lemonin kuori ja muna sekaisin, sekoita siihen sokeri ja lemonin mehu, liuvota maissitärkkelys kylmässä vedessä. Keitä läkkiastiassa kiehuvan veden päällä hyytelöksi.

**Yksinkertaiset pienet kakut.** Kaksi kuppia valkoista sokeria, kaksi muna, kuppi voisulaa, teelusikallinen soodaa, kuusi ruokalusikallista kylmää vettä, rullaa ohueksi. Voit riputella päälle hienonnettua kokospähkinää ennen paistamista. — Toinen hyvä määräys: Kaksi kuppia siirappia, kuppi sokeria, kuppi voita, kuppi kiehuva vettä, kaksi teelusikallista soodaa, kaksi ruokalusikallista inkivääriä, ruokalusikallinen kanelia, rullaa niin pehmeäksi kuin mahdollista. Jos pidät kahvin mausta, voit panna puoliksi vettä ja puoliksi kylmää kahvia.

**Hiekkasydämät.** Kaksi naulaa jauhoja, yksi naula sokeria, naula voita ja kolme muna. Tee taikinaksi ja vaivaa kunnes ainekset ovat hyvin sekaisin. Rullattuasi leveäksi ja leikattuasi sydämen muotoon, pane kakut pannuun, vispaa yksi muna, sivele sitä sulalla päältä ja sirottele sitten hienoa sokeria pinnalle. Mitä karkeampiyyväistä sokeri, sen parempi, jos sekoitat siihen vähän hienoa kanelijauhetta.

**Vesimeluunikakku.** Valkoinen osa: Kaksi kuppia valkoista sokeria, kaksi kolmanneskuppia voita, saman verran maitoa, kolme kuppia jauhoja, viiden munan valkuainen, teelusikallinen soodaa ja kaksi teelusikallista viinihappoa. Punainen osa: Kuppi ruskeaa sokeria, puoli kuppia voita, puoli kuppia maitoa, kaksi kuppia jauhoja, kuppi rusinoita, viiden munan valkuainen, teelusikallinen soodaa, kaksi teelusikallista viinihappoa. Ota pois kivet ja pyöritä rusinat sokerijauheessa, sekoita kakkuun ja pane keskelle pannua. Kaada valkoinen osa päälle ja ympärille.

**Kaakkujen kuoruke.** Kuusitoista ruokalusikallista sokerijauhetta kullekin munalle. Ota osa sokerista ensiksi ja sirottele se munaan, vispaa

**Lemon cake.** One cup of sugar, four eggs, three tablespoonfuls of sweet milk, three tablespoonfuls of melted butter, three teaspoonfuls of baking powder and one cup of flour.

Sauce.—One lemon (juice and grated rind), one cup of cold water, one cup of sugar, one egg, and tablespoonful of corn starch. Beat lemon rind and egg together; stir in sugar and lemon juice; dissolve corn starch in cold water. Cook in a tin over hot water till it jellies.

**Good plain cookies.** Two cups of white sugar, two eggs, one cup of butter (melted), one teaspoonful of soda, six tablespoonfuls cold water; roll thin. You may scatter cocoanut over the top before baking. Another good recipe for cookies: Two cups of molasses, one cup of sugar, one cup of butter, one cup boiling water, two teaspoonfuls of soda, two tablespoonfuls of soda, two tablespoonfuls of ginger, one tablespoonful of cinnamon; roll as soft as possible. If you like the flavor of coffee, you can use half cold coffee and half water.

**Sand hearts.** Two pounds of flour, two pounds of sugar, one pound of butter, three eggs. Make up into a dough, and work till the ingredients are well incorporated. After rolling out and cutting into heart-shape, place the cakes on a pan and beat up one egg, spread some of it over them with a feather, and then sprinkle with granulated sugar. If a little coarse-grained all the better, mixing with it a little finely-powdered cinnamon.

**Watermelon cake.** White part.—Two cups of white sugar, two-thirds cup of butter, two-thirds cup of milk, three cups of flour, whites of five eggs, one teaspoonful of soda, and two teaspoonfuls of cream of tartar. Red part.—One cup of brown sugar, one-half cup of butter, one half cup of milk, two cups of flour, one cup of raisins, whites of five eggs, one teaspoonful of soda, and two teaspoonfuls of cream of tartar. Stone and roll the raisins in powdered sugar, stir into the cake, and turn into the middle of the pan, and pour the white part over and around it.

**Frosting for cake.** Allow sixteen tablespoonfuls pulverized sugar for each egg. Take part of the sugar at

sekaisin puoli tuntia, sekoittaen vähitellen lopunkin sokeria joukkoon, ja mausta sitten. Hiukka lemonin nestettä tekee jäädyttimen vaaleammaksi. Mansikkamehu tahi karpalosiiirappi antaa sille kauniin vaaleanpunaisen värin. Sen voi myöskin saada keltaiseksi käyttämällä hiukan munankeltuaista seokseen tahi panemalla hienoksi jauhettua lemonin tahi appelsiinin kuorta musliinivaatteeseen ja puristamalla siitä nestettä sokeri- ja munaseokseen.

**Korinttileivokset.** Naula jauhoja, puoli naulaa voita, kolme neljännesnaulaa sokeria, neljä munaa, puoli naulaa korintteja hyvin pestyinä, puoli teelusikallista kuumassa vedessä liuotettua soodaa, puolen lemonin hienoksi jauhettu kuori ja mehu, teelusikallinen kanelia. Tiptu lusikasta paistinastiaan, jonka pohjalla on voilla voideltu paperi, ja paista nopeasti.

**Kokospähkinäkaku.** Kolme muna (kahden valkuaiset säästä kuoruketta varten), kaksi kolmannes kuppia sokeria, saman verran maitoa, yksi ja kaksi kolmannesta kuppia jauhoja, teelusikallinen viinihappoa ja puoli teelusikallista soodaa. Paista pyöreissä läkkiastioissa. Vispaa kaksi munanvalkuaista, neljä pientä lusikallista sokeria, levitä se kakkujen päälle ja sirottele hienoksi jauhettua kokospähkinää pinnalle jääksi.

**Omenakaku.** Sopivan vaihteen hyttelö- ja kermatäyteen asemesta kerroskakkuihin voi tehdä omenista. Vispaa yksi muna keveäksi vadissa ja sekoita siihen kuppi sokeria. Lisää sekaan yhden lemonin mehu ja hienoksi jauhettu kuori. Kuori ja survo hienoksi kolme hyvää kypsää omenaa ja hähmennä omenat seokseen hyvästi. Kun kaikki on sekaisin, pane pataan ja liikuta tulella kunnes seos on kiehuva. Jäähdytä ja levitä kakun väliin.

**Enkelikaku.** Seulo neljä eri kertaa yhteen: puolitoista kuppia sokeria, kuppi jauhoja, teelusikallinen viinihappoa; sekoita siihen keveästi 11 munanvalkuaista hyvästi vispattuna. Mausta puolella teelusikallisella ruusumehustetta. Paista 50 minuttia hitaassa uunissa äläkä avaa uunia kolmeenkymmeneen minuuttiin. Pane pannu siten hyllylle jäähtymään ja jätä

first and sprinkle over the egg; beat them for half an hour, gradually stirring in the rest of the sugar; then flavor. A little lemon juice whitens icing. Strawberry juice or cranberry syrup gives a pretty pink shade. It may be colored yellow by using some of the yolk of the egg or by putting the grated peel of a lemon or orange in a thin muslin bag and squeezing it hard into the egg and sugar.

**Currant cookies.** One pound flour, one-half pound of butter, three-quarters of a pound of sugar, four eggs, one-half pound of currants well washed and dredged, one-half teaspoonful of soda dissolved in hot water, one-half lemon, grated rind and juice, one teaspoonful of cinnamon. Drop from a spoon upon a baking-tin, lined with well-buttered paper and bake quickly.

**Cocoanut cake.** Three eggs (the whites of two of them to be used for frosting), two-thirds of a cup of sugar, two-thirds of cup of sweet milk, one and two-thirds cups of flour, one teaspoonful of cream of tartar, and a half teaspoonful of soda. Bake in thin round tins; make a frosting of the whites of the two eggs, well beaten, with four dessertspoonfuls of white sugar; spread on the top of the cakes and sprinkle the grated cocoanut with the frosting.

**Apple cake.** A pleasant variation on the jelly and cream filling used for double cakes may be made of apples. Beat one egg light in a bowl, and into it a cup of sugar. Add to this the strained juice and grated rind of lemon. Peel and grate three firm pippins or other ripe, tart apples directly into this mixture, stirring each well in before adding another. When all are in, put into a farina kettle and stir over the fire until the apple custard is boiling hot and quite thick. Cool and spread between the cakes.

**Angel food.** Sift together four times, one and one-half cups of sugar, one cup flour, one teaspoonful cream of tartar; stir in this very lightly whites of eleven eggs thoroughly beaten. Flavor with one-half teaspoonful of rose extract. Bake fifty minutes in a slow oven, not opening the oven for thirty minutes. Turn pan over on a rack

kakku siihen tunniksi. Tämä on yksinkertaisin keino tehdä enkeli-kakkua ainakin meidän tietääksemme ja on oivallinen.

**Hyödyllinen kakku.** Kolmasosa kuppia voita, kaksi kuppia vaalean ruskeaa sokeria ja kaksi munaa; Vispaa kaikki sekaisin. Kuppi nuorta maitoa, kolme kuppia seulottuja jauhoja, kolme teelusikallista nostetta. Sekoita kaikki yhteen ja paista seitsemässä kerroksessa. Hyytelökakulle ota hyytelöä, appelsiinikakulle yhden appelsiinin mehu ja hienoksi jauhettu kuori, kahden munan valkuainen, saota sokerilla. Lemonikakulle yhden munan valkuainen, yhden lemonin mehu, teelusikallinen lemoni-ekstraktia. Kokospähkinäkakulle kahden munan valkuainen saotettu sokerilla ja hienoksi jauhettulla kokospähkinällä.

**Dolly Warden kakku.** Kaksi kuppia sokeria, kaksi kolmanneskuppia voita, kuppi tuoretta maitoa, kolme kuppia jauhoja, kolme munaa, puoli teelusikallista soodaa ja teelusikallinen viinihappoa. Mausta lemonilla. Paista puoli tästä kahdessa pannussa. Jäännökseen lisää ruokalusikallinen siirappia, kuppi hienoksi hakattuja rusinoita, puoli kuppia korintteja ja pala hienonnettua sitruunaa, teelusikallinen kanelia, neilikoita ja muskottia. Paista kahdessa pannussa pannon kerroksien väliin vuorotellen hyytelöä ja vaahdoksi vispattua munanvalkuaista.

**Sämpyläkakku.** Kolme kuppia maitoa, kaksi sokeria, yksi kuppi hiivaa, sekoita jauhoja niin paljon joukkoon, että tulee hyvin paksu ja anna nousta yön yli. Aamusella lisää sekaan kaksi hyvin vispattua munaa, hedelmiä ja mausteita mielesi mukaan; anna nousta keveäksi. Paista hitaasti uunissa.

**Lesken kakku.** Kuppi sokeria, puoli kuppia maitoa, puolen munan kokoinen pala voita, puoli teelusikallista soodaa, saota kuten kuppi-kakku ja mausta muskotilla. Tästä tulee kaksi halpaa mutta hyvää kakkua.

**Huohkoinen rullakakku.** Kaksi hyvin keveäksi vispattua munaa, kuppi vaalean ruskeaa sokeria, kolme teelusikallista kermaa, teelusikallinen nostetta sekoitettuna kuppiin jauhoja. Vispaa kaikki sekaisin ja paista kuumassa uunissa.

and let cake remain in pan one hour. This is the simplest rule for angel cake, that we have ever seen, and is excellent.

**A useful cake.** One-third cup of butter, two cups light brown sugar, two eggs, beat all together. One cup of new sweet milk, three cups of sifted flour, three teaspoonfuls baking powder. Stir all together, and bake in seven layers. For jelly cake take jelly, for orange cake juice and grated rind of one orange, whites of two eggs, make stiff with sugar. For lemon take white of one egg, juice of one lemon, and teaspoonful extract of lemon. For cocoanut, whites of two eggs, thickened with sugar and grated cocoanut.

**Dolly Warden cake.** Two cups of sugar, two-thirds of a cup of butter, one cup of sweet milk, three cups of flour, three eggs, one-half teaspoonful soda, one teaspoonful of cream of tartar. Flavor with lemon. Bake one-half of this in two pans. To the remainder add one tablespoonful of molasses, one cup of chopped raisins, one-half cup of currants, piece of citron chopped fine, one teaspoonful of cinnamon, cloves and nutmeg. Bake in two pans and put in sheets alternately with a little jelly or white of an egg beaten to a froth.

**Loaf cake.** Three cups of sweet milk, two of sugar, and one of yeast; stir in flour to make it quite thick, and let it rise overnight; in the morning add two eggs well beaten, fruit and spice to taste; let it rise till light. Bake in a slow oven.

**Widow's cake.** One cup of sugar, half a cup of milk, butter half the size of an egg, half a teaspoonful of soda; thicken like cup cake, flavor with nutmeg. This makes two cheap but good cakes.

**Sponge roll cake.** Two eggs beaten very light, one cup light brown sugar, three teaspoonfuls of sweet cream, one teaspoonful of baking powder mixed with one cup of flour; beat all together and bake in a quick oven.

**Mantelikakku.** Seuraava määräys mantelikakulle on hyvä ja se on mainio korikakuksi: Kuppi voita, puolitoista kuppia sokeria, kolme munaa, puoli kuppia maitoa, kaksi teelusikallista nostetta, kaksi kuppia jauhoja, mausta mantelimehusteella, kuori naula manteleita ja säästä tarpeeksi peittääksesi kakun päällyksen niillä, kun ne on leikattu kahtia; murskaa loppu pieniksi ja pane kakkuun. Kun kakku on paistinastiassa, latele halotut mantelit päälle, ne nousevat ja rustettuvat, kun kakku paistuu. Tämä on oivallista. Koetappas.

**Nostatettu rusinakakku.** Liuota puoli palaa puristettua hiivaa isossa kupissa maitoa ja sekoita siihen naula jauhoja; anna nousta. Kun on noussut huohkoiseksi, vispaa sekaisin kahdeksan unssia voita, saman verran sokeria, neljä munan-keltuista, kuppi kivistä perotuita rusinoita, hiukan hienoksi leikattua sitruunaa ja yhden lemonin hienoksi jauhettu kuori. Sekoita siten taikinaan vatkatun sitä keveästi (paras käyttää kättä), pane siten taas nousemaan pyöreään kakukupannuun ja paista tasaisessa kokuu-tilisessa lämmössä.

**Mansikka- tai punakakku.** Viisi munanvalkuaista, yksi kuppi voita, toinen sokeria, kupillinen punaista sokerihietaa, tahi jos tahdot tummaa, käytä kaksi kuppia punasta sokeria jättäen pois valkoisen, kuppi nuorta maitoa, kuppi maissitärkelystä, kaksi kuppia jauhoja, kolme teelusikallista nostetta, tee siten valkoinen kakku ja paista samoin kuin marmorikakku, tahi jos haluttaa, paista kerroksittain ja yhdistä ne jäädyttämällä.

**Farmarin hedelmäkakku.** Liota kolme kuppia kuivatuita omenia yön yli lämpimässä vedessä. Hakkaa ne vähän hienommiksi aamu-sella ja haudo kaksi tuntia kahdes-sa kupissa siirappia. Pane sekaan kaksi hyvin vispattua munaa, kuppi sokeria ja toinen voita, lusikalinen soodaa ja tarpeeksi jauhoja tekemään seoksen hyvin sakeaksi. Mausta muskotilla ja kanelilla mielellä mukaan. Paista kuumassa uunissa.

**Jääkermakakku.** Ota viiden munan valkuaiset, puolitoista kuppia sokeria, saman verran voita, kuppi maitoa, puoli teelusikallista soodaa, teelusikallinen viinihappoa, kol-

**Almond cake.** The following recipe for almond cake is a good one. It makes a very nice cake for the basket. Take one cup of butter, one cup and a half of sugar, three eggs, half a cup of milk, two teaspoonfuls of baking powder, about two cups of flour; flavor with a little almond extract; blanch one pound of almonds, lay aside enough to cover the top of the cake when they are cut in halves; chop the rest and put into the cake. After the cake is in the tin, lay the split ones over the top of the cake; they will rise and brown as the cake bakes. This is delicious; try it.

**Raised raisin cake.** Dissolve half a square of compressed yeast in one large cup of milk and stir in one pound of flour, let it rise; when light beat together eight ounces each of butter and sugar, yolks of four eggs, cup of stoned raisins, some fine cut citron, and grated peel of a lemon; stir now into the dough, beating it very light (it is best to use the hand), let it rise again in a round cake pan and bake in an even but moderate oven.

**Strawberry or red cake.** Whites of five eggs; butter, one cup; sugar, one cup; red sugar sand, one cup; or if wanted very dark, two cups of red sugar leaving out the white; sweet milk, one cup; corn starch, one cup; flour, two cups; baking powder, three teaspoonfuls; then make a white cake and bake same as marble cake, or, if desired, bake in layers and put together with frosting.

**Farmer's fruit cake.** Soak three cups of dried apples overnight in warm water. Chop slightly in the morning, and simmer two hours in two cups of molasses. Add two well-beaten eggs, one cup of sugar, one cup of butter; one dessertspoonful of soda, flour enough to make rather a stiff batter. Flavor with nutmeg and cinnamon to the taste. Bake in a quick oven.

**Ice cream cake.** Take the whites of five eggs, one and a half cups sugar, one-half cup of butter, one cup of milk, one-half teaspoonful of soda, one teaspoonful cream of tar-

me kuppia jauhoja. Ja'a seos kahtia ja sekoita toinen puoli mansikkamehulla punaiseksi ja mausta vanillalla, valkoinen osa lemonilla. Pane ensin valkoinen ja sitten punainen osa astiaan. Paista verkalleen.

**Riisikakku.** Ota puoli naulaa kirkastettua voita, kahdeksan hyvin vispattua munaa jättäen pois kahden valkuaiset, kolme neljännesnaulaa hienoksi survottua sokeria ja hienoksi jauhettu lemonin kuori. Sekoita nämä hyvin ja lisää sekaan hienoksi jauhettua riisiä ja kuivatuita jauhoja, puoli naulaa kumppaakin. Voit lisätä sekaan korintteja ja muita mausteita, jos haluttaa.

**Ananaskakku.** Kolme kuppia sokeria, kuppi voita, viisi munaa, puolineljättä kuppia jauhoja, puoli kuppia kylmää vettä, kaksi teelusikallista nostetta. Paista kerroksittain ja levitä kullekin kerrokselle paksu kuorutus ja sen päälle hienoksi survottua ananasta, jne toinen samallinen kerros päälle j. n. e.

**Gelatiinikuoruke.** Ruokalusikallinen gelatiinia, kaksi ruokalusikallista kylmää vettä; kun gelatiini on pehmeää, ruokalusikallinen kuumaa vettä. Kun se on kokonaan sulanut, pane sekaan kuppi sokerijauhetta ja vispaa sen ollessa vielä lämmintä, kunnes muuttuu vaaleaksi; pane lemonia mauksi. Pane hyvällä mitalla kaikkia aineksia. Tämä kuorruttaa yhden kerroksen kakkua.

**Siirappileivokset.** Puolikolmatta kuppia kuumaa siirappia, kuppi niin sanottua lyhennystä (puoleksi voita, puoleksi rasvaa), teelusikallinen inkivääriä, toinen canelia; luvuta kaksi teelusikallista saleratus (potaskahiiltä) kupissa haaleata vettä ja kaada sekaan niin nopeasti kuin mahdollista, pane hiukan jauhoja lisäksi ja hämmennä muutama minuutti niin kuin pehmeätä kakkua, lisää sitten enempi jauhoja, sekoita sopivan pehmeäksi ja rullaa levyksi.

**Bananikakku.** Kuppi voita, kaksi kuppia sokeria, kuppi vettä tai maitoa, kolme munaa, neljä kuppia jauhoja, kolme pientä teelusikallista nostetta, sekoita keveästi ja paista kerroksittain. Tee kiillotus kahden munan valkuaisesta ja puolestatoista kupista hienoa sokeria. Levitä ne kerrosten päälle ja peitä

tar, three cups of flour. Separate this mixture and color half with strawberry coloring. Flavor this with vanilla, the white with lemon. Put in the white, then the pink. Bake slowly.

**Rice cake.** Take half a pound of clarified butter, eight eggs, well beaten, leaving out the whites of two, three-quarters of a pound of pounded sugar, and the grated peel of a lemon; mix these well together; then add grounded rice and dried flour, half a pound of each; currants and candied peel may be added, when approved.

**Pineapple cake.** Three cups sugar, one cup butter, five eggs, three and one-half cups of flour, one-half cup cold water, two teaspoonfuls baking powder. Bake in layers; spread each layer with a thick icing, then cover with grated pine-apple. Place on next layer and treat as before.

**Gelatine frosting.** One tablespoonful gelatine, two tablespoonfuls of cold water; when the gelatine is soft, one tablespoonful of hot water. When entirely dissolved add one cup of powdered sugar, and beat while it is yet warm until white and light; lemon to taste. Give good measure to all the ingredients. This frosts one sheet of cake.

**Molasses cookies.** Two cups and one-half hot molasses, one cup of shortening (half butter and half lard), one teaspoonful of ginger and one of cinnamon; dissolve two teaspoonfuls of saleratus in a cup of lukewarm water and throw in as quickly as possible; add some flour and stir a few minutes as you would soft cake, then add more flour; mix as soft as you can conveniently and roll out.

**Banana cake.** One cup of butter, two cups sugar, one cup of water or of sweet milk, three eggs, four cups of flour, three small teaspoonfuls of baking powder, mix lightly and bake in layers. Make an icing of the whites of two eggs, and one cup and a half of powdered sugar. Spread this on the layers, and then cover thickly and entirely with

ne sitten täydellisesti hienoilla bananin viipaleilla. Voit maustaa vanillalla. Päällyskerroksen voi kuorruttaa.

**Kirnupiimäkakku.** Me neuvomme maalla asuvia naisia, missä kirnupiimää on helposti saatavissa, koettamaan seuraavaa määräystä, joka antaa hyvän keveän kakun. Vaivaa kahteen naulaan jauhoja naula voita, lisää sekaan kolme neljännes-naulaa korintteja, kaksi unssia maukasta kuorta, paintti kirnupiimää ja unssi hiilisoodaa. Sekoita hyvin yhteen sekä paista muotissa.

**Vanhanpojan napit.** Nämä maukkaat, sievät kakut valmistetaan vaikeammalla kaksi unssia voita viiteen unssiin jauhoja; sekoita siihen viisi unssia valkoista sokeria, vispaa muna sekaisin puolen sokerimäärän kanssa ja sekoita toisiin aineksiin. Sekoita joukkoon mantelia makusi mukaan, pyöritä käsin ja muodosta noin isohkon pätkinän kokoisiksi, riputtele päälle sokeria ja pane ne paistumaan astiaan voilla voidellun paperin päällä. Paista hyvin kevyesti.

**Leipäkakku.** Kaksi kuppia hyvin kevyttä juuritaikinaa, kuppi voita ja rasvaa sekaisin, kuppi sokeria, kuppi siirappia, ruokalusikallinen kanelia, puoli teelusikallista neiliköitä, teelusikallinen soodaa, ruokalusikallinen hyvää maitoa ja kaksi munaa. Sekoita nämä ainekset hyvin keskenään ja hämmennä nousevaan taikinaan sekä jauhoja saoksi ja vielä kuppi rusinoita. Anna nousta keveäksi ja huohkoiseksi, paista verkalleen.

**Kahvikakku.** Kolme kuppia leivänjuurta, puoli kuppia voita, kaksi ruokalusikallista sokeria ja kaksi munaa. Rullaa ohueksi ja leikkele pulliksi, riputtele sokeria ja kanelia sekä voisirpaleita päälle. Paista hitaasti.

**Musta kakku.** Yksi ja kolme neljännesnaulaa jauhoja, viisi neljännesnaulaa sokeria, naula voita, puolitoista naulaa rusinoita, saman verran korintteja, puoli naulaa rasvaa, neljä munaa, paintti maitoa, yksi muskottipähkinä ja -kukka sekä teelusikallinen nostetta. Hiukan viiniä tai konjakkia.

**Täyte kerroskakuille.** Maukas täyte kerroskakuille tulee kun sekoitat kuppiin kivetömiä rusinoita yhden lemonin kuoren hienoksi hakattuna, sitten puoli kuppia

bananas, sliced thin. This cake may be flavored with vanilla. The top should be simply frosted.

**Buttermilk cakes.** We advise those ladies who live in the country where buttermilk can be easily procured, to try the following recipe which makes a good light cake: Into two pounds of flour rub one pound of butter, add three-quarters of a pound of currants, two ounces of candied peel, one pint of buttermilk, and one ounce of carbonate of soda. Mix and beat them well together, and bake in a tin.

**Bachelors' buttons.** These delicious little cakes are prepared by rubbing two ounces of butter into five ounces of flour; add five ounces of white sugar, beat an egg with half the sugar and put it to the other ingredients. Add almond flavoring according to taste, roll them in the hand about the size of a large nut, sprinkle them with lump sugar, and place them on tins with buttered paper. They should be lightly baked.

**Bread cake.** Two cups of very light bread sponge, take one cup butter and lard mixed, one cup sugar, one cup molasses, one tablespoonful cinnamon, half teaspoonful cloves, one teaspoonful soda, one tablespoonful rich milk, two eggs. mix these ingredients well and add to the risen sponge, with flour to make as stiff as cup cake, and one cup of raisins: let rise until light and bake slowly.

**Coffee cakes.** Three cups of bread sponge, one-half cup of butter, two tablespoonfuls of sugar, two eggs. Roll thin, cut out as for biscuits: sprinkle with sugar, cinnamon, and rise until light and bake slowly.

**Black cake.** One and three-quarter pounds of flour, one and one-quarter pounds of brown sugar, one pound of butter, one and one-half pounds of raisins, one and one-half pounds of currants, one half pound of lard, four eggs, one pint of milk, one nutmeg and mace, one teaspoonful of baking powder. Wine and brandy.

**Filling for layer cake.** A delicious filling for a layer cake is made of one cup of stoned raisins and one lemon peeled, chopped together; mix with this half a cup of cold water and one cup of sugar. Beat this well together; if the cake

kylmää vettä ja kupin sokeria. Vispaa seos hyvin sekaisin. Jos kakku on hyvin paistettu, niin että sen päällä on kuori, pane täyte päälle kun se on vielä lämmin. Ota lemonin siemenet huolellisesti pois.

**Vanhanaikainen "tädin pipar-kakku".** Kuppi siirappia, kaksi isoa lusikallista voita, teelusikallinen soodaa liuotettuna kolmessa ruokalusikallisessa kiehuva vettä, teelusikallinen inkivääriä; vastaa hyvin, vaan ei kovaksi, rullaa levyksi, pistele kahvelilla ja paista nopeasti. Tästä tulisi kolme tavallisen kokoista levyä. Kun on paistunut ja vielä kuuma, sekoita teelusikaan maitoa saman verran siirappia ja voitele päällys seoksella.

**Suklaatileivos.** Puolitoista teekuppia valkoista sokeria, puoli teekuppia kermää, puoli teekuppia voita, teekuppi suklaatia, puoli teelusikallista kermassa liuotettua soodaa, teelusikallinen viinihappoa ja yksi muna. Vaivaa hyvin sakeaksi jauhojen kanssa, sekoita suklaati ja viinihappo jauhoihin, rullaa ohueksi ja leikkaa leikkarilla.

**Hunajakakku.** Puolineljättä naulaa jauhoja, puolitoista naulaa hunajaa, puoli naulaa voita, saman verran sokeria, puoli muskottipähkinää, ruokalusikallinen inkivääriä, teelusikallinen soodaa. Rullaa hyvin ohueksi ja leikkele pieniksi kakuiksi. Paista kuumassa uunissa, peitä tiiviisti ja anna seistä kunnes käyvät kosteiksi. Ne pysyvät hyvänä kauvan aikaa. Tätä määräystä on käytetty eräässä perheessä 25 vuotta.

**Mustikkakakku.** Kuppi voita, kaksi sokeria, kolme jauhoja, viisi munaa, kuppi maitoa, teelusikallinen kuumassa vedessä liuotettua soodaa, teelusikallinen muskottia, samoin kanelia. Kvartti kypsä jauhoissa hyvin pyöritettyjä marjoja. Sekoita ne huolellisesti sisälle, etteivät pala. Paista sämpylänä.

**Bostonin kakku.** Naula jauhoja, toinen sokeria, puoli naulaa voita, kuppi hapanta kermää, viisi munaa, teelusikallinen soodaa ja mausteita. Vispaa voi ja sokeri kermaksi, sitten munankeltuaiset liuvota sooda kermassa, ja lisää sitten vuorotellen jauhoja ja vaahdoksia vispattua munanvalkuaista, mausteita mielesi mukaan. Voit sekoittaa hedelmiäkin joukkoon.

is well baked, so that there is a crust on the top, put the filling in while the cake is still warm. Be sure to remove the seeds from the lemons.

**Old-fashioned "Muster gingerbread."** One cup molasses, two large spoonfuls butter, one teaspoonful soda dissolved in three tablespoonfuls boiling water, one teaspoonful ginger; knead well but not hard; roll into sheets, mark with a fork and bake quickly; this will make three common sized sheets; after it is baked and while hot, mix one teaspoonful sweet milk and one of molasses, and wet the top.

**Chocolate jumbles.** One and a half teacups of white sugar, one-half a teacup of sweet cream, one-half a teacup of butter, one teacup of chocolate, half a teaspoonful of soda dissolved in cream, one teaspoonful cream of tartar, one egg. Work very stiff with flour, mix the chocolate and cream of tartar in the flour, roll thin, cut with a cutter.

**Honey cakes.** Three and one-half pounds of flour, one and one-half pounds of honey, one-half pound of butter, one-half pound of sugar, half a nutmeg, one tablespoonful of ginger, one teaspoonful of soda; roll thin and cut in small cakes; bake in a quick oven, cover tight and let stand till moist. They will keep a long time. This recipe has been used in one family for twenty-five years.

**Huckleberry cake.** One cup butter, two cups sugar, three cups flour, five eggs, one cup sweet milk, one teaspoonful soda dissolved in hot water, one teaspoonful each of nutmeg and cinnamon. One quart of ripe berries dredged well with flour. Stir them in carefully so as not to burn them. Bake in a loaf or card.

**Boston cake.** One pound of flour, one pound of sugar, half a pound of butter, cup of sour cream, five eggs, teaspoonful of soda, spice. Beat butter and sugar to cream, then yolks of eggs beaten very light, dissolve soda in cream, and add then flour alternately with whites of eggs beaten to a froth; spice to taste; fruit can be added;

Paista kohtuullisessa lämmössä, varsinkin jos hedelmiä on seassa.

**Kuningattaren kakku.** Naula jauhoja, toinen sokeria, puoli naulaa voita, viisi munaa, jotain hyvänhajuista maustetta, kuppi maitoa, naula korintteja, mausteita ja sitruunaa. Vispaa voi ja sokeri kermaksi, lisää sekaan munat hyväksi vispattuna, sitten maito, jauhot, mausteet ja hedelmät. Korinttien asemesta voit käyttää hienoksi hakattuja rusinoita, jos haluttaa. Paista kaksi tuntia kuumanpuoleisessa uunissa.

**Kermakakku.** Puoli kuppia voita, kaksi kuppia sokeria, kolme munaa vispattuna kuppiin maitoa, kolme kuppia jauhoja, kaksi teelusikallista viinihappoa ja teelusikallinen soodaa. Keskuskermaksi: paintti maitoa, anna sen ruveta kiehumään, pane sekaan puoli kuppia jauhoja, kuppi sokeria, kaksi munaa, mausta vanillalla ja pane pala voita sekaan. Kannattaa koettaa.

**Kermakakku.** Kaksi naulaa jauhoja, teekuppi voita, puoli painttia hapanta kermää, puoli teelusikallista saleratusta (potaskahiiltä) ja hiukan suolaa. Sekoita hyvin ja lisää vähän kermää, jos tarpeen. Muodosta pieniksi ympyriäisiksi kakuiksi ja paista 15—20 minuuttia. Kun ovat kypsiä, avaa toinen puoli ja pane sisälle pala voita tahi tarjoa ilman sitä kuumina.

**Mrs. Crabtree'n kakku.** Kuppi sokeria, puoli kuppia voita, kolme munaa, jättäen pois kahden valkuaiset kuorruketta varten, puoli kuppia maitoa, puoli teelusikallista soodaa, teelusikallinen viinihappoa, kaksi kuppia jauhoja, ei aivan täynnä. Kahden munan valkuaiset vaahdoksi vispattuna, puolitoista kuppia sokeria, kuppi hienoksi hakattuja rusinoita, kuppi Saksan pähkinöitä (walnuts) hienoksi survottuna.

**Naisten sormia.** Ota kaksi munaa, kuppi sokeria, puoli kuppia voita, puoli kuppia maitoa, kaksi teelusikallista nostetta, vaivaa jauhoja sekaan sen verran että tulee pehmeä taikina. Ota pieni pala taikinaa, pyöritä se jauhoissa ja muodosta sitten käsissäsi sormesi koiseksi ja näköiseksi, noin neljän tuuman pituiseksi ja pane vieretysten voilla voideltuun pannuun. Paista nopeasti.

**Kuminakakku.** Ota sämpylätaiquinaa, kuppi ruskeaa sokeria, puoli

bake in a moderately hot oven, especially if fruit is added.

**Queen's cake.** One pound flour, one pound of sugar, half pound of butter, five eggs, flavoring essence to taste, cup of milk, one pound of currants, spice and citron. Beat butter and sugar to a cream, add eggs well beaten, then milk, flour, spice and fruit. Chopped raisins can be used in place of currants, if preferred. Bake two hours in a pretty hot oven.

**Cream cake.** One-half cup of butter, two cups sugar, three eggs beaten in one cup of milk, three cups of flour, two teaspoonfuls of cream of tartar, one teaspoonful of soda. Cream for middle, one pint of milk, let it come to a boil, one-half cup of flour, one cup of sugar, two eggs, flavor with vanilla and a lump of butter. This is worth trying.

**Cream tea cakes.** Two pounds of flour, a teacup of butter, half pint of sour cream, half a teaspoonful of saleratus and a little salt. Mix well. If necessary, add more cream. Make into small round cakes and bake fifteen or twenty minutes. When done, open one side, and insert a piece of butter, or serve otherwise, hot.

**Mrs. Crabtree's cake.** One cup sugar, one-half cup butter, three eggs, leaving out whites of two for frosting; one-half cup of sweet milk, one-half teaspoonful soda, one teaspoonful cream of tartar, two cups, not quite full, flour. Frosting: —Whites of two eggs, beat to a froth, one and a half cup sugar; one cup raisins chopped fine, one cupful English walnuts, chopped fine.

**Lady fingers.** Take two eggs, one cup of sugar, half a cup of butter, half a cup of sweet milk, two teaspoonfuls of baking powder; add enough flour to form a soft dough. Take a small piece of dough, flour it and roll with your hands as large as your finger; cut off in four-inch lengths and put closely in buttered pans. Bake quickly.

**Loaf seed cake.** Take one loaf of dough, one cup of brown sugar,

kuppia voita tahi paistetun lihan rasvaa, puoli unssia kuminoita tahi neljännesnaula korintteja, hiukan muita mausteita, kaksi munaa; sekoita käsin perinpohjin ja pane nousemaan. Älä paista ennen kuin on hyvin kevyttä. Paista syvässä läkkiastiassa.

**Suutelat.** Vispaa kolme munanvalkuaista sakeaksi vaahdoksi, sekoita siihen viisi lusikallista sokerijauhoja ja mausta lemonilla. Voitele pannu voilla ja pane sen pohjalle valkoinen paperi. Tiputa seosta sille teelusikallinen kerrallaan ainakin tuuma erilleen toisistaan. Seulo sokeria päälle ja paista puoli tuntia hitaasti uunissa.

**Adelaide-kakku.** Naula jauhoja, toinen sokeria, puoli naulaa voita, kuusi munaa ja kuppi maitoa; vispaa voi ja sokeri sekaisin, lisää siihen munankeltuaiset ja sitten maito, jossa on vähän soodaa ja viinihappoa. Mausta lemonilla. Sekoita jauhot ja munanvalkuainen erikseen.

**Hedelmäkermakakku.** Kuppi ruskeaa sokeria, yksi muna, munan kokoinen pala voita, kuppi kermaa, teelusikallinen soodaa, toinen kanellia, pieni muskottipähkinä, kaksi kuppia jauhoja, puolitoista kuppia kivettömiä rusinoita. Tästä tulee hyvän kokoinen kakku.

**Pähkinämakaroonit.** Tee kuoruke, kuten kakulle, sekoita joukkoon tarpeeksi hienonnettua hikoripähkinän sydäntä sekä mausteita, tee niin sakeaksi että on helppo käsitellä. Muodosta seos jauhojen kanssa pieniksi paloiksi, pane ne voilla voideltuun läkkiastian jättäen kohoamisen tilaa ja paista nopeasti uunissa.

**Teekakku.** Vispaa kaksi munaa teekupissa, täytä kuppi maidolla, lisää seokseen kuppi sokeria, kymmenen teelusikallista voisulaa,  $1\frac{3}{4}$  kuppia jauhoja, kaksi teelusikallista nostetta. Tämä on luotettavin ja helpommin tehty teeleipä. Tulee oivallista, jos paistetaan kerroksittain ja levitetään hyytelöä, suklaatijäädtyintä tai kermaa väliin. Voit paistaa kakkuina tai pienissä panuissa. Tarjottava lämpimänä teen kanssa.

**Bostonin teekakku.** Yksi hyväksi vispattu muna, kaksi ruokalusikallista sokeria, kuppi maitoa, teelusikallinen maidossa liuotettua soodaa, kaksi teelusikallista viinihap-

half cup of butter or drippings, half ounce of caraway seeds, or a quarter pound of currants, a little spice, two eggs; mix thoroughly with the hand, and set to rise. Do not bake until real light; bake in deep tin.

**Kisses.** Beat the whites of three fresh eggs to a stiff froth; mix with five spoonfuls powdered sugar and flavor with lemon. Butter a pan and lay in it white paper. Drop the mixture upon it in teaspoonful cakes, at least an inch apart. Sift sugar over; bake half an hour in a slow oven.

**Adelaide cake.** One pound of flour, one pound of sugar, one-half pound of butter, six eggs, one cup of milk; rub the butter, and sugar together, then add the yolks of the eggs, then the milk, with soda and cream of tartar in it; flavor with lemon; mix the flour and whites of eggs in alternately.

**Fruit cream cake.** One cup of brown sugar, one egg, butter the size of an egg, one cup of cream, one teaspoonful of soda, one teaspoonful of cinnamon, one small nutmeg, two cups of flour, one cup and a half of seeded raisin. This will make one good-sized loaf.

**Hickory nut macaroons.** Make frosting as for cake; stir in enough pounded hickory nut meats, with mixed ground spice to taste, to make convenient to handle. Flour the hands and form the mixture into little balls. Place on buttered tins, allowing room to spread, and bake in a quick oven.

**Tea cake.** Beat two eggs in a teacup, fill the cup with sweet milk, add one cup sugar, ten even teaspoonfuls melted butter, one and three-fourths cups flour, two teaspoonfuls baking powder. This is the most reliable, easily made, and accommodating of cakes. Delicious baked in layers, and spread with jelly, chocolate icing, or cream. May be baked in a loaf or small patty-pans, and served warm with tea.

**Boston tea cakes.** One well beaten egg, two tablespoonfuls sugar, one cup of sweet milk, one tablespoonful of soda dissolved in the milk,

poa, joka on kuiviltaan seulottu jauhoihin, kaksi kukkurapää kuppia seulottuja jauhoja, ruokalusikallinen voisulaa. Paista pienissä läkkiastioissa.

**Pehmeät leivokset.** Kukkurakuppi voita, puolitoista kuppia sokeria, kaksi munaa ja kolme ruokalusikallista hapanta maitoa, pieni teelusikallinen soodaa ja sen verran jauhoja kuin tarvitaan niiden leipomiseen. Älä rullaa erittäin ohueksi. Riputtele sokeri ja mausteet päälle ennen leikkaamista ja paina ne hiljaa taikinan sisälle rullauskalikalla.

**Inkiväärinapsut.** Kuppi siirappia, toinen ruskeaa sokeria, puoli kuppia voi- ja rasvasulaa sekaisin, kolme ruokalusikallista inkivääriä, yksi teelusikallinen soodaa liuotettuna puolessa kupissa/ haaleaa vettä. Saota jauhoilla, rullaa ja paista.

**Joulukakku.** Voita, kuorittuja manteleita, sokeria, puotikoriintetta ja maukkaita kuoria mausteeksi, kutakin puoli naulaa, puoli painttia kermaa, puoli painttia muna mitattuna kuorettona ja Ranskan konjakkia sekä madeira-viiniä, yhtä paljon kumpaakin ja samalla tarpeeksi kostuttamaan seoksen; vispaa muna, vispaa kerma ja voi kuten naulakakkua varten. Paista kaksi tuntia renkaassa tai läkkiastiassa.

**Siirappinostekakku.** Kuppi siirappia, puolitoista jauhoja, kolme munaa, teelusikallinen soodaa; paista kuumassa uunissa.

**Maissikakku.** Kolme munaa keveäksi vispattuna, keltuaiset ja valkuaiset erikseen, kaksi kuppia hapanta maitoa tai kirnupiimää, kolme ruokalusikallista voisulaa, yksi teelusikallinen kiehuvaassa vedessä liuotettua soodaa, ruokalusikallinen valkoista sokeria, pieni teelusikallinen suolaa. Maissijauhoja tarpeeksi saottamaan taikinan vetelänpuoleiseksi. Paista pannussa tai pienissä läkkiastioissa kolmekymmentä minuuttia kuumassa uunissa.

**Hedelmäkakku.** Kolme naulaa jauhoja, kolme naulaa sokeria, kolme naulaa voita, 30 munaa, unssi kanelia, neljä tai viisi muskottipähkinää, neiliköitä, arviosi mukaan, viiniä ja konjakkia, puoli painttia kumpaakin, kuusi naulaa korintteja, viisi naulaa kivettämiä rusinoita ja puolitoista siirunaa.

two teaspoonfuls of cream of tartar sifted into the dry flour, two heaping cups of sifted flour, one tablespoonful of butter, melted. Bake in small tins.

**Soft cookies.** One heaping cup of butter, one and a half of sugar, two eggs, three tablespoonfuls of sour milk, a small teaspoonful of soda, and as little flour as will roll them out. Do not roll them thin. Sprinkle over before cutting out, and press it in slightly with the rolling-pin.

**Ginger snaps.** One cup molasses, one cup brown sugar, half cup lard and butter melted together, three tablespoonfuls ginger, one teaspoonful cinnamon, half teaspoonful cloves, one teaspoonful soda dissolved in half a cup of boiling water; thicken with flour; roll and bake.

**Christmas cake.** Butter, blanched almonds, sugar, grocers' currants, and candied peel, half a pound of each; half a pint of cream, a measured half pint of eggs out of their shells, and enough French brandy and Madeira wine in equal parts to make the whole sufficiently moist; the eggs are to be whisked, the cream whipped, and the butter beaten as for a pound cake; bake it for two hours in a hoop or tin.

**Molasses sponge cake.** One cup molasses, one and a half of flour, three eggs, one teaspoonful soda; bake in a quick oven.

**Corn cake.** Three eggs whipped light, yolks and whites separately, two cups sour or buttermilk, three tablespoonfuls melted butter, one teaspoonful soda dissolved in boiling water, one tablespoonful white sugar, one small teaspoonful salt. Corn meal enough to make a rather thin batter. Bake in a shallow pan, or in small tins, thirty minutes in a hot oven.

**Fruit cake.** Three pounds of flour, three pounds of sugar, three pounds of butter, thirty eggs, one ounce of cinnamon, four or five nutmegs, cloves to your judgment, half a pint of wine and brandy each, six pounds of currants, five pounds of stoned raisins, one citron and a half.

**Hyttelökakku rullattavaksi.** Vispaa kolmeen munaan kuppi sokeria hyvin sekaisin; kun se on keveää, lisää kuppi jauhoja sekaan, teelusikallinen viinihappoa, puoli teelusikallista vedessä liuvotettua soodaa. Nostetta voi käyttää viinihapon ja soodan asemesta.

**Nostetipat.** Vispaa kolme munaa vaahdoksi, sekoita siihen teekuppi sokeria, vispaa viisi minuuttia, sekoita joukkoon puolitoista kuppia jauhoja, joihin on hyvin sekoitettu teelusikallinen viinihappoa ja puoli teelusikallista soodaa. Mausta lemonilla. Voitele läkkipellit voilla ja riputtele niille taikinaa lusikallinen kerrallaan noin kolme tuumaa erilleen toisistaan.

**Aidin teekakku.** Särje muna teekuppiin sokeria, vatkaa hyvin sekaisin, kaada sekaan kuppi sakeaa hapanta kermaa, teelusikallinen soodaa ja hiukan suolaa, puoli mustikkapähkinää ja kylläksi jauhoja saottamaan taikinan paksuksi. Paista 20 minuuttia kohtuullisessa lämmössä.

**Valittu viikunakakku.** Iso kuppi voita, puolikolmatta kuppia sokeria, kuppi maitoa, kolme painittia jauhoja, joihin on sekoitettu kolme teelusikallista nostetta, 16 munanvalkuaista, viisi neljännesnaulaa viikunoita (parhaita), jotka ovat hyvin jauhotetut ja leikellyt viipaleiksi, kuten sitruunat; ei mitään mausteita.

**Paistettu kakku munitta.** Puolitoista kuppia sokeria, kuppi paksua kermaa, kaksi kuppia kirnupiimää, teelusikallinen soodaa sekä jauhoja tarpeeksi. Rullaa ja leikkele renkaiksi. Paista hyvin kuumassa rasvassa.

**Kahvinapsut.** Puoli kuppia siirappia, puoli kuppia sokeria, puoli kuppia sekaisin voita ja rasvaa, hiukan suolaa, puoli teelusikallista soodaa liuvotettu neljänneskupissa vahvaa kahvia. Vispaa hyvin ja sekoita jauhoja tarpeeksi, että voi rullata. Paista kuumassa uunissa.

**Korinttikakku.** Puoli kuppia voita, kuppi sokeria, kaksi munaa, puoli kuppia maitoa, puolitoista kuppia jauhoja, kaksi teelusikallista nostetta, kuppi pestyjä ja jauhoissa pyöritettyjä korintteja.

**Kerroskakku.** Kerroskakku, nykyään niin yleinen, tehdään kahdesta kerroksesta valkoista kakkua

**Jelly cake, to roll.** Three eggs beaten well with one cup of sugar; when light add one cup of flour, teaspoonful of cream of tartar, one-half teaspoonful of soda dissolved in water. Baking powder can be used instead of cream of tartar and soda.

**Sponge drops.** Beat to a froth three eggs and add one teacup of sugar; beat five minutes; stir into this one and a half cups of flour, in which one teaspoonful of cream of tartar and one-half teaspoonful of soda are thoroughly mixed; flavor with lemon; butter thin sheets, and drop in spoonfuls about three inches apart.

**Mother's tea cake.** Break an egg in a teacup, filled with sugar, beat thoroughly together, add one cup thick, sour cream, one teaspoonful soda, a little salt, half a nutmeg, and flour to make a stiff batter; bake twenty minutes in a moderate oven.

**Choice fig cake.** A large cup of butter, two and a half cups of sugar, one of sweet milk, three pints of flour with three tablespoonfuls of baking powder, the whites of sixteen eggs, a pound and a quarter of figs (the choicest), well floured and cut in strips like citron; no flavoring.

**Fried cakes without eggs.** Take one and one-half cups of sugar, one cups of thick cream, two cups of buttermilk, one teaspoonful of cinnamon, about two and one-half teaspoonfuls of soda, and flour to mix. Roll, cut into rings, and fry in very hot lard.

**Coffee snaps.** Half cup molasses, half cup sugar, half cup lard and butter, mixed, a little salt, half teaspoonful soda, dissolve in quarter cup of strong coffee. Beat well; add flour enough to roll. Bake in a quick oven.

**Currant cake.** One-half cup of butter, one cup of sugar, two eggs, one-half cup of milk, one and one-half cups of flour, two teaspoonfuls of baking powder, one cup of washed currants dredged with flour.

**Layer cake.** The layer cake, so popular now, made of two layers of white cake with one of fruit cake

ja niiden välissä hedelmäkerros. Kakkun maukkaisuutta voi vaihdella tekemällä keskikerroksen pähkinöistä y. m. Pähkinäkakkuun, jos se tulee iso, otetaan kaksi kolmannes-kuppia sokeria, kolmanneskuoppi voita, kuppi jauhoja, yksi muna, teelusikallinen nostetta ja melkein kupillinen hikkoripähkinän sydämiä.

**Hikkoripähkinäkaku.** Ota kuppi hikkoripähkinän sydämiä hienoksi hakattuna, puolitoista kuppia sokeria, puoli kuppia voita, kaksi kuppi jauhoja, kolme neljänneskuppia maitoa, kaksi teelusikallista nostetta ja neljän munan valkuaiset hyvin vispattuna. Sekoita pähkinät joukkoon viimeiseksi.

**Erakot.** Kaksi munaa, kuppi voita, puolitoista kuppia sokeria, kuppi kivettömiä rusinoita hienoksi hakattuna, teelusikallinen kaikkalaisia mausteita, teelusikallinen soodaa liuvotettuna kahdessa ruokalusikallisesa maitoa, jauhoja rullataksesi. Leikkele samoin kuin pienet leivokset.

**Maitokuoruke.** Kymmenen ruokalusikallista maitoa, puolitoista kuppi sokeria; anna kiehua 10 minuuttia, ota pois tulelta ja hämmennä kunnes on aivan valkoista, pane vähän lemonia sekaan, levitä vahvasti jäädytettävän aineen päälle ennen kuin seos kerkiiä saota, kastellen veistä kylmään veteen.

**Kylmä vesikaku.** Kuppi sokeria, toinen kylmää vettä, yksi muna, munan kokoinen pala voita, teelusikallinen viinihappoa, puoli teelusikallista soodaa, paintti jauhoja; tee tästä kaksi kakkua.

**Viinikaku.** Puoli naulaa voita, saman verran jauhoja, kolme neljännesnaulaa sokeria, kaksi munaa; vispaa hyvin sekaisin ja riputtele lakkiaastiaan teelusikalla. Muutamat hienoksi survotut mantelit tekevät hyvän vaikutuksen.

**Kanelikaku.** Ota vähän leipätaikina, kun se on juuri valmiina paistettavaksi, vaivaa siihen vähän tuoretta voita tai rasvaa, rullaa levyksi, riputtele päälle hyvästi hienoa sokeria, voisirpaleita ja kanelia.

**Puolipainokaku.** Naula sokeria, toinen jauhoja, puoli naulaa voita, kahdeksan munaa, liuvota teelusikallinen saleratus (potaskahiiltä) lemonin mehussa.

in the middle, may be varied deliciously by making the middle layer of walnut cake. For this if the cake is a large one, take two-thirds of a cup of sugar, one-third of a cup of butter, one cup flour, one egg, one teaspoonful baking powder, and nearly one cup of hickorynut meats.

**Hickorynut cake.** Take one cup broken hickory meats, one and one-half cups sugar, one-half cup butter, two cups flour, three-fourths cup sweet milk, two teaspoonfuls baking powder, and the whites of four eggs well beaten. Add the meats last.

**Hermits.** Two eggs, one cup butter, one and one-half cups sugar, one cup stoned raisins chopped, one teaspoonful all kinds of spice, one teaspoonful soda dissolved in two tablespoonfuls milk, flour enough to roll. Cut like cookies.

**Milk frosting.** Ten tablespoonfuls of sweet milk, one and one-half cups of sugar; let boil ten minutes, take off and stir until quite white; put in a little lemon, spread thickly before getting too hard, wetting the knife in cold water.

**Cold water cake.** One cup of sugar, one of cold water, one egg, butter size of an egg, one teaspoonful cream of tartar, half a teaspoonful of soda, one pint of flour; make two loaves of cake.

**Wine cake.** Half pound of butter, half pound flour, three-quarters pound sugar, and two eggs; beat well together and drop upon tins with a teaspoon. A few chopped almonds is a great improvement.

**Cinnamon cake.** Take some bread dough when it is just ready to bake, work a little fresh lard or butter in it, roll it out, sprinkle well with granulated sugar, butter and cinnamon.

**Half pound cake.** One pound of sugar, one of flour, one-half pound of butter, eight eggs; dissolve one teaspoonful of saleratus in the juice of a lemon.

**Inkiväärinapsut.** Kvartti siirappia, naula sokeria, toinen voita, neljä ruokalusikallista inkivääriä, kaksi ruokalusikallista neilikoita ja saman verran kanelia; rullaa hyvin ohueksi.

**Hiekkakakku.** Kaksi kuppia sokeria, kaksi munaa, puoli kuppia sakeaa maitoa, teelusikallinen soodaa ja kuppi voita; rullaa ohueksi, riputtele sokeria ja kanelia päälle.

**Kohokakku.** Kaksi kuppia soke-ria, puoli kuppia voita, kuppi maitoa, kolme kuppia jauhoja, kolme munaa, puoli teelusikallista soodaa, yksi viinihappoa. Paista kuumassa uunissa.

**Kermakakku.** Naula valkoista sokeria, kuppi voita, kolme munaa, puoli kuppia sakeata maitoa, puoli kuppia kermaa, teelusikallinen soodaa ja saman verran viinihappoa.

**Suklaatikuoruke.** Pane soosipan-noon puoli naulaa palasokerijauhetta, kaksi unssia jauhettua suklaatia, noin neljannes painattia vettä; hämmennä tulella kunnes seos tulee si-  
leän kerman sakeiseksi.

**Hikkoripähkinäleivokset.** Ota kaksi kuppia sokeria, kaksi munaa, puoli kuppia voisulaa, maitoa kuusi ruokalusikallista tai runsaasti kolmannes kuppia, teelusikallinen viinihappoa, puoli teelusikallista soodaa, kuppi hienoksi hakattuja pähkinän sisuksia, sekoittaen ne taikinaan.

**Leivokset.** Kaksi munaa, puoli kuppia voita tai puoleksi rasvaa seassa, kuppi valkoista sokeria, mausta lemonin mehulla ja muskotilla, kolme teelusikallista nostetta seulottuna sen vertaan jauhoja että taikinaa voi rullata.

**Siirappikakku.** Kaksi kuppia New Orleansin siirappia, neljä kuppia jauhoja, kuppi vettä, toinen voita, yksi muna, kaksi teelusikallista soodaa, yksi appelsiini. Jauha kuori ja pane sekaan, samoin mehut ja sisus.

**Nostekakku.** Vispaa neljä munaa, kaksi kuppia sokeria ja saman verran jauhoja, joihin on seulottu kaksi teelusikallista nostetta, perinpohjin sekaisin. Sekoita joukkoon pieni lemoni ja kaksi kolmannes kuppia kiehuva vettä. Vispaa hyvin ja paista, niin saat yhtä hyvän kakun kuin koskaan on syöty.

**Neilikakakku.** Kaksi kuppia jauhoja, puoli kuppia siirappia, puoli kuppia voita, puoli kuppia maitoa,

**Ginger snaps.** One quart of molasses, one pound of sugar, one of butter, four tablespoonfuls of ginger, two of cloves, and two of cinnamon; roll out thin.

**Sand cake.** Two cups of sugar, two eggs, half a cup of thick milk, one teaspoonful of soda, one cup of butter; roll out thin, sprinkle with sugar and cinnamon.

**Puff cake.** Two cups of sugar, half a cup of butter, one of milk, three of flour, three eggs, half a teaspoonful of soda, one of cream of tartar. Bake in a quick oven.

**Cream cake.** One pound of white sugar, one cup of butter, three eggs, half a cup of thick milk, half a cup of cream, one teaspoonful of soda, and one of cream of tartar.

**Chocolate ising.** Put into a saucepan half a pound of powdered loaf sugar, two ounces of grated chocolate, and about a gill of water; stir on the fire until the mixture assumes the consistence of a thick, smooth cream.

**Hickorynut cookies.** Take two cups of sugar, two eggs, half a cup of melted butter, six tablespoonfuls of milk or a little more than a third of a cup, one teaspoonful of cream of tartar, half a teaspoonful of soda, and one cup of chopped kernels stirred into the dough.

**Cookies.** Two eggs, half a cup of butter, or half lard with the butter, one cup of white sugar, flavor with lemon extract and nutmeg, three teaspoonfuls of baking powder sifted with flour enough to make the consistency to roll.

**Molasses cake.** Two cups of New Orleans molasses, four cups of flour, one cup of water, one cup of butter, one egg, two teaspoonfuls of soda, one orange; grate the peel, put that in, and also the juice and pulp.

**Sponge cake.** Beat four eggs, two cups sugar, two cups of flour with two heaping teaspoonfuls baking powder, sifted in, all together thoroughly; then add a little lemon and two-thirds cup of boiling water. Beat well and bake, and you will have as fine a cake as was ever eaten.

**Clove cake.** Two cups flour, half cup molasses, one-half cup butter, one-half cup milk, two eggs, two

kaksi munaa, kaksi kuppia rusinoita, teelusikallinen soodaa, puoli teelusikallista kutakin: neiliköitä, kanelia ja jamaikapippuria, puoli muskottipähkinää.

**Makaroonit.** Kolmen munan valkuainen vispattuna sakeaksi vaahdoksi, puoli naulaa kokospähkinää, puoli naulaa seulottua korppujauhetta ja tasapää lusikka karvaan mantelin mehustetta. Tiputa seos rasvaisen paperin päälle paistinpannuun ja paista vaalean ruskeaksi.

**Höyhenkakku.** Kuppi maitoa, toinen jauhoja, yksi muna, puoli kuppia sokeroitua maitoa, ruokalusikallinen voisulaa, teelusikallinen nostetta, teelusikallinen lemonin mehua. Paista tumman ruskeaksi.

**Inkiväärileivokset.** Kuppi sokeria, toinen voita, kuppi siirappia, ruokalusikallinen inkivääriä, saman verran kanelia, kaksi teelusikallista salerastusta (potaskahiiltä) liuotettuna kolmessa ruokalusikallisessa kuumaa vettä. Paista nopeasti.

**Lumettu kakku.** Vispaa kermaksi puoli naulaa voita, kolme neljännesnaulaa hienoa sokeria, kuuden munan valkuainen, puoli teekuppia kermaa ja naula Bermudan "nuolen juurta". Sekoita munankeltuaiset vispattuna joukkoon ja vähän suolaa sekaan. Paista kaavassa yksi tunti.

**Uusi keino valmistaa suklaatikakua.** Suklaatikakun suosijat riemuitsevat kuullessaan tämän valmistuskeinon. Käytä tavallista määrystä kakkua varten, jättäen pois kolmanneskupin jauhoja. Jauha suklaati hienoksi kuten kerroskeekiä varten, sekoita taikinaan, hämmentä hyvästi ja paista sämpylänä.

**Hedelmäkakku.** Kuppi voita, toinen sokeria, saman verran siirappia, kolme kuppia jauhoja, puoli kuppia maitoa, kuppi hienoksi hakattuja rusinoita, teelusikallinen neiliköitä, kanelia ja jamaikapippuria, kaksi munaa, kaksi teelusikallista nostetta tai yksi teelusikallinen soodaa.

**Taikinapähkinät.** Yksi muna, kuppi sokeria, teelusikallinen voita, kuppi rievää maitoa, teelusikallinen soodaa, kaksi teelusikallista viinihappoa.

**Siirappipainokakku.** Kaksi kuppia hyvää siirappia, kuppi voita, neljä kuppia jauhoja, kuppi kermaa, kaksi ruokalusikallista soodaa.

cups raisins, one teaspoonful of soda, half teaspoonful each of cloves, cinnamon and allspice, half a nutmeg.

**Macaroons.** The whites of three eggs, beaten to a stiff froth, half a pound of cocoanut, half a pound of rolled and sifted crackers, and an even tablespoonful of extract of bitter almond. Drop them upon a greased paper in a dripping pan, and bake a light brown.

**Feather cake.** One cup of milk, one cup of flour, one egg, half a cup of sweetened milk, one tablespoonful of melted butter, one teaspoonful of baking powder, one teaspoonful of lemon juice. Bake to a dark brown.

**Ginger cookies.** One cup of sugar, one of butter, one of molasses, one tablespoon of ginger, one of cinnamon, and two teaspoonfuls of saleratus, dissolved in three tablespoonfuls of hot water. Bake quickly.

**Snowden cake.** Beat to a cream half a pound of butter, three-quarters of a pound of granulated sugar, the whites of six eggs, half a tea-cup of cream, and one pound of Bermuda arrow-root. Add the beaten yolks of two of the eggs, and a little salt. Bake in a mold one hour.

**New way to prepare chocolate cake.** Lovers of chocolate cake will rejoice at a new way of preparing it. Use the usual recipe for the cake, omitting one-third of a cup of flour. Grate the chocolate as for layer cake, add to the dough, mix thoroughly, and bake in a loaf.

**Fruit cake.** One cup of butter, one cup of sugar, one cup of molasses, three cups of flour, one-half cup of milk, one cup of chopped raisins, one teaspoonful of cloves, cinnamon and allspice, two eggs, and two teaspoonfuls of baking powder or one teaspoonful of soda.

**Doughnuts.** One egg, one cup sugar, one teaspoonful of butter, one cup of sweet milk, one teaspoonful of soda, two teaspoonfuls of cream of tartar.

**Molasses pound cake.** Two cups of nice molasses, one of butter, four eggs, four cups of flour, one of cream, two tablespoonfuls of soda.

**Kokospähkinäleivokset.** Kaksi kupillista valkoista sokeria, kuppi voita, kaksi kuppia hienoksi jauhettua kokospähkinää, kaksi munaa, teelusikallinen nostetta ja jauhoja tarpeeksi voidaksesi rullata helposti. Rullaa hyvin ohueksi ja paista kuumassa uunissa, vaan ei ruskeaksi.

**Kakkujen maustaminen.** Taloudellinen ja todella oivallinen keino maustaa keekiä, jolle pannaan kuoruke päälle, on seuraava: Jauha hienoksi osa lemonin tai appelsiinin kuorta kakun päälle ennen kuin levität sille kuorukkeen.

**Lumivuorikakku.** Ruokalusikallinen voita, neljä ruokalusikallista maitoa, kuppi jauhoja, kuppi sokeria, kaksi teelusikallista hienoksi jauhettua hiivaa ja kaksi munaa; kermaa, kahden munan valkuaiset ja kuusi unssia sokerijauhetta.

**Rautatie-kohokakku.** Puolitoista kuppia sokeria, kaksi tasapää kuppia jauhoja, neljä munaa ja teelusikallinen nostetta. Sekoita ja kaada joukkoon kolmannes kuppia kuumaa vettä.

**Luumukakku.** Naula jauhoja, toinen sokeria, saman verran voita, viisi naulaa korinteja, 10 unssia sitruunaa, kolme neljännesunssia neiliköitä, saman verran muskottia, 10 munaa ja viinilasillinen konjakkia.

**Kiekurat.** Kaksi kahvikuppia sokeria, yksi kuppi maitoa, neljä munaa, kuusi lusikkaa rasvaa, kaksi teelusikallista viinihappoa, teelusikallinen soodaa, jauhoja tarpeeksi voidaksesi rullata; paista kuumassa rasvassa, mausta makusi mukaan.

**Virginian lumikakku.** Yhdeksän munanvalkuaista, kaksi kuppia sokeria, neljä kuppia jauhoja, kuppi maitoa, kuppi voita ja kaksi teelusikallista nostetta.

**Vesipainokakku.** Kuppi voita, kolme kuppia sokeria, kuppi vettä tai maitoa, neljä kuppia jauhoja, kuusi munaa, teelusikallinen soodaa ja kaksi teelusikallista viinihappoa.

**Munaton kakku.** Puolikolmatta kuppia jauhoja, voita ja maitoa puoli kuppia kumpaakin, puolitoista kuppia ruskeaa sokeria ja teelusikallinen soodaa. Mausta muskottilla.

**Kuppikakku.** Kaksi kuppia sokeria, kuppi maitoa, puoli kuppia voita, kaksi teelusikallista nostetta,

**Cocoanut cookies.** Two cups of white sugar, one cup of butter, two cups of grated cocoanut, two eggs, one teaspoonful of baking powder, and mix with enough flour to roll easy. Roll very thin, bake in a quick oven, but not brown.

**To flavor cake.** An economical and really delicious way to flavor cake which is to have icing over the top, is to grate part of the peel of an orange or lemon over the cake before putting the icing on.

**White mountain cake.** One tablespoonful of butter, four tablespoonfuls of milk, one cup of flour, one cup of sugar, two teaspoonfuls of yeast powder, and two eggs; cream, whites of two eggs, six ounces of pulverized sugar.

**Railroad sponge cake.** One and a half cups of sugar, two even cups of flour, four eggs, one teaspoonful of baking powder. Mix and add one-third of a cup of hot water.

**Plum cake.** One pound flour, one pound sugar, one pound butter, five pounds currants, ten ounces citron, three-quarters of an ounce of cloves, three-quarters of an ounce nutmeg, ten eggs, one wineglass brandy.

**Crullers.** Two coffee cups sugar, one coffee cup milk, four eggs, six spoonfuls lard, two teaspoonfuls cream of tartar, one teaspoonful soda, flour to make stiff enough to roll; fry in boiling lard; spice to suit the taste.

**Virginia snow cake.** The whites of nine eggs, two cups sugar, four cups flour, one cup sweet milk, one cup butter, two teaspoonfuls baking powder.

**Water pound cake.** One cup of butter, three cups of sugar, one cup of water or milk, four cups of flour, six eggs, one teaspoonful of soda, two teaspoonfuls of cream of tartar.

**No egg cake.** Two and a half cups of flour, half a cup each of butter and milk, one and a half cups of brown sugar, and one teaspoonful of soda. Flavor with nutmeg.

**Cup cake.** Two cups of sugar, one cup of milk, one-half cup of butter, two teaspoonfuls of baking

neljä munaa ja puolikolmatta kuppia jauhoja.

**Kultakakku.** Viiden munan keltaiset, yksi ja kolme neljännekuppia voita, puoli kuppia maitoa, viisi neljännekuppia jauhoja, kuppi sokeria ja kaksi lusikallista nostetta.

## JÄÄTELÖT JA VIRVOITUSJUOMAT.

**Ranskalainen vanillajäätelö.** Kvartti hyvää kermaa, puoli naulaa hienoa sokeria ja kuusi munankeltuaista. Pane kerma ja sokeri posliinikattilassa tulelle ja anna ruveta kiehumään; siivilöi tiheään siivilän läpi ja vispattuasi munat hyvin sekoita ne verkalleen kermaan, hämmennellen kiivaasti kaiken aikaa. Pane taas tulelle ja liikuttele muutama minuutti. Kaada sitten jäädyttäjään ja mausta teelusikallisella vanillaa.

**Jäätelö mansikkahillosta.** Kolme painttia parasta kermaa, kaksitoista unssia hienoa valkoista sokerijauhetta, kaksi kokonaista munaa ja kaksi ruokalusikallista vanillan mehustetta. Hämmennä sekaisin posliinivadissa, pane tulelle ja sekoita yhtä mittaa kunnes aikoo ruveta kiehumään. Siivilöi jouhisiivilän läpi jäädyttäjään, valitse, poimi puhtaaksi ja sotke hilloksi kvartti kypsää mansikoita, joihin sekoitat kuusi unssia sokerijauhetta. Sekoita hillo jäätyneseen kermaan hyvin sekaisin ja pyöräytä jäädyttäjää vielä muutaman kerran.

**Kahvijäätelö.** Kvartti parhainta kermaa, puoli painttia vahvaa kahvia, neljatoista unssia valkoista sokerijauhetta ja kahdeksan munan keltuaiset. Sekoita posliinivadissa, pane tulelle sakomaan ja siivilöi jouhisiivilän läpi. Pane jäädyttäjään jäätymään.

**Lemonijäätelö.** Kvartti parasta kermaa, kahdeksan unssia sokerijauhoja, kolme kokonaista munaa ja ruokalusikallinen lemonin mehustetta. Pane tulelle sekoitellen yhtä mittaa kunnes aikoo ruveta kiehumään, ota sitten pois, siivilöi ja jäädytä.

**Italialainen appelsiini jäätelö.** Paintti parasta kermaa, kaksitoista unssia sokerijauhoja, kuuden appelsiiniin mehu, kaksi teelusikkaa appelsiinimehustetta, kahdeksan mu-

powder, four eggs, two and one-half cups of flour.

**Gold cake.** Yolks of five eggs, one and three-fourths cups butter, one-half cup milk, one and one-quarter cups flour, one cup sugar, two spoonfuls baking powder.

## ICE CREAM AND SUMMER DRINKS.

**French vanilla ice cream.** One quart rich sweet cream, half a pound of granulated sugar, and the yolks of six eggs. Place the cream and sugar in a porcelain kettle on the fire and allow them to come to a boil; strain through a hair sieve, and having the eggs well beaten add slowly to the cream and sugar while hot, at the same time stirring rapidly. Place on the fire again, and stir for a few minutes; then pour into the freezer, and flavor with one tablespoonful of vanilla.

**Crushed strawberry ice cream.** Three pints of best cream, twelve ounces pulverized white sugar, two whole eggs, and two tablespoonfuls of extract of vanilla. Mix in a porcelain basin, place over the fire and stir constantly until it reaches a boiling point. Strain through a hair sieve into the freezer, select, hull and crush to a pulp one quart ripe strawberries, with six ounces pulverized sugar. Add this pulp to the frozen cream, mix well, and give the freezer a few additional turns to harden.

**Coffee ice cream.** One quart best cream, half a pint strong coffee, fourteen ounces white pulverized sugar, yolks of eight eggs. Mix in a porcelain-lined basin, place on the fire to thicken, and strain through a hair sieve. Put into a freezer and freeze.

**Lemon ice cream.** One quart best cream, eight ounces of pulverized sugar, three whole eggs, and a tablespoonful of extract of lemon. Place on the fire, stirring continually until it reaches the boiling point, then remove and strain into the freezer.

**Italian orange ice cream.** One pint of best cream, twelve ounces of pulverized sugar, the juice of six oranges, two teaspoonfuls of orange

nankeltuaista ja hyppysellinen suola. Valmista kuten edellisetkin.

**Pullakiillotus.** Kermaa puolitoista pinttia, kahdeksan munankeltuaista ja ruokalusikallinen vaniljaa. Ota kuusi unssia hauraita makarooneja, survo ne hienoksi ja sekoita siihen toinen ruokalusikallinen vaniljaa. Hämmennä kerma, sokeri ja vanilla sekaisin, pane tulelle ja sekoita kunnes alkaa saota. Siivilöi sitten jäädyttäjään ja kun on melkein jäähtynyt, pane makaroonijauhe joukkoon ja valmista. — Munat voi jättää pois kaikista jäätelömääräyksistä, jos haluttaa.

**Appelsiinijää.** Purista mehu kudesta isosta appelsiineista ja kahdesta lemonista, kaada viisi neljännespinttia kiehuva vettä särjettyjen kuorten ja sisusten päälle ja anna seistä kunnes jäähtyy. Siivilöi sitten ja kaada vesi osanssin ja lemonin mehun sekaan. Makeoita sokerilla makusi mukaan ja jäädytä.

**Lemonivesijää.** Hankaa sokeriin puhtaita lemonin kuoria, purista mehu kahdestatoista lemonista, siivilöi; keitä sokeri vahvaksi, sakeaksi siirapiksi, kaada mehun sekaan puoli pinttia vettä tai hyvää ohravettä, makeoita se siirapiksi, lisää yksi munanvalkuainen sekaan ja hyytelöi.

**Jäädytetyt appelsiinit.** Jäädytetyt appelsiinit ovat kaikkina vuoden aikoina maukkaita jälkiruoaksi. Kuori ja leikkele ne viipaleiksi. Kухunkin naulaan appelsiineja sekoita kolme neljännesnaulaa sokeria ja puoli pinttia vettä ja jäädytä.

**Jäädytetyt viinimarjat.** Pane kolme naulaa kypsää viinimarjoja, paintti punaisia vadelmia ja puoli pinttia vettä vatiin. Pane tulelle, haudo muutama minuutti ja siivilöi sitten. Sekoita lisäksi kuusitoista unssia sokeria ja puoli pinttia vettä.

**Vadelmajää.** Survo tarpeeksi paljon vadelmia jouhisiivilän läpi sadaksesi kolme pinttia mehua; sekoita siihen naula sokerijauhoja ja yhden lemonin mehu sekä valmista.

**Munajuoma.** Tehdäksesi kvartin, ota kolme munaa, lähes pintti hyvää tuoretta maitoa, sokeria ja mausteita mieleisi mukaan. Kaada ne ruukkuun, lisää sekaan kuumaa vettä niin paljon että tulee kaikkiaan kvartti. Sekoita sitten tahi kaatele astiasta toiseen kunnes on

extract, the yolks of eight eggs and a pinch of salt.

**Biscuit glaze.** One pint and a half of cream, the yolks of eight eggs, and one tablespoonful of vanilla; take six ounces of crisp macaroons and pound to a dust; then stir into it another tablespoonful of vanilla; mix the cream, sugar and vanilla; place on the fire and stir until it begins to thicken; strain into freezer, and when nearly frozen add the macaroon dust and finish. Eggs can be left out of all ice cream recipes if desirable.

**Orange ice.** Squeeze the juice from six large oranges and two lemons; pour about five gills of boiling water over the broken peel and pulp and let it stand until cool; then strain and add the water to the orange and lemon juice. Sweeten to taste with loaf sugar and freeze.

**Lemon water ice.** Rub on sugar the clear rinds of lemons; squeeze the juice of twelve lemons, strain them, boil the sugar into a strong, thick syrup; add to the juice half a pint of water, or good barley water, sweeten it with your syrup, and add the white of an egg and jelly.

**Oranges cold.** Frozen oranges, for dessert at any season of the year, are delicious. Remove the peel and slice the oranges; to each pound of oranges add three-quarters of a pound of sugar and one-half pint of water, and freeze.

**Red currant fruit ice.** Put three pints of ripe currants, one pint of red raspberries, half a pint of water in a basin. Place on the fire and simmer for a few minutes, then strain. Add twelve ounces of sugar and half a pint of water.

**Raspberry water ice.** Press sufficient raspberries through a hair sieve to give three pints of juice, and add one pound of pulverized sugar and the juice of one lemon.

**Egg-nogg.** To make a quart take three eggs, nearly a pint of good fresh milk, sugar and spice to suit the taste. Put these in a pitcher; add hot water to make a quart; then stir, or change from one ves-

täydellisesti sekaisin. Kaada siten joukkoon viinilasillinen tai enemmän parasta viskiä. Voit käyttää viiniäkin viskin asemesta. Munain tulee olla hyväksi vispatuna ennen kuin kuuma vesi kaadetaan sekaan.

**Inkivääri-olut.** 20 naulaa valkoista sokeria, kahdeksantoista unssia lemonin mehua, naula hunajaa, seitsemäntoista unssia hienonnettua inkivääriä, kahdeksantoista gallonia vettä. Kiehuta inkivääriä kolmessa gallonissa vettä puoli tuntia. pane sitten sokeri, mehu ja hunaja sekaan lopun veden kanssa ja siivilöi vaatteen läpi. Kun on jäähtynyt, sekoita joukkoon yksi munanvalkuainen, puoli unssia lemonin mehustetta, seisota neljä päivää ja pane pulloihin. Tämä virkistysaine pysyy hyvänä monta kuukautta.

**Männynkerkkä-olut.** Sekoita yhteen kolme naulaa palasokeria, viisi gallonia vettä, kuppi hyvää hiivaa, pieni pala lemonin kuorta ja männynkerkkämehustetta tarpeeksi antamaan hyvän maun. Kun se on käynyt, pane pulloihin, korkiten ne tiiviisti. Siirappia tahi tavallista ruskeaa sokeria voi käyttää palasokerin asemesta ja jättää lemonin kuoren kokonaan pois. Joskus, kun on mahdoton saada männynkerkkämehustetta, on keitetty männyn oksia. Yllämainittu on maukasta kotijuomaa.

**Valesamppanja.** Hyvää raittiusjuomaa saadaan seuraavalla tavalla: Unssi viinihappoa, isohko lemoni, puoli unssia inkiväärijuurta, puolitoista naulaa valkoista sokeria, puolikolmatta gallonia vettä ja neljä unssia oluttehtaan hiivaa. Leikkele lemoni viipaleiksi, survo inkivääri hienoksi ja sekoita kaikki yhteen paitsi hiivaa. Kiehuta vesi ja kaada päälle sekä anna seistä kunnes on jäähtynyt veren lämpyiseksi. Pane silloin hiiva sekaan ja jätä seisomaan päiväpaisteeseen koko päiväksi. Iltasella pane pulloihin. Kahden päivän perästä kelpaa se juotavaksi.

**Marjajuoma.** Survo sotkuksi naula marjoja, kaada päälle kvartti vettä, sekaan yksi lemoni viipaleiksi leikeltynä ja teelusikallinen oranssin mehua, jos sattuu olemaan. Anna ainesten seistä savastiassa kolme tuntia, siivilöi sitten, puristaen kaiken mehun ulos hedelmistä. Liu-

sel to another until completely mixed; then add a wineglass or more of the best whisky. Wine may be used instead of whisky. The eggs and sugar must be thoroughly beaten before being put with the hot water.

**Ginger beer.** White sugar, twenty pounds; lemon juice, eighteen ounces; honey, one pound; bruiced ginger, seventeen ounces; water, eighteen gallons; boil the ginger in three gallons of the water for half an hour; then add the sugar, the juice and the honey, with the remainder of the water, and strain through a cloth; when cold, add the white of an egg and half an ounce of the essence of lemon; after standing four days, bottle. This beverage will keep for many months.

**White spruce beer.** Mix together three pounds of loaf sugar, five gallons of water, a cup of good yeast, adding a small piece of lemon peel, and enough of the essence of spruce to give it flavor. When fermented, preserve in close bottles. Molasses or common brown sugar can be used, if necessary, instead of loaf, and the lemon peel left out. Sometimes, when unable to obtain the essence of spruce, we have boiled down the twigs. This will be found a delightful home drink.

**Sham champagne.** A good temperance drink is made as follows: Tartaric acid, one ounce; one good-sized lemon; ginger root, half ounce; white sugar, one and a half pounds; water, two and a half gallons; brewers' yeast, four ounces. Slice the lemon, bruice the ginger, and mix all except the yeast. Boil the water and pour it upon them; let it stand until cooled down to blood heat, then add the yeast and let it stand in the sun all day and at night bottle. In two days it will be fit for use.

**Berry sherbet.** Crush one pound of berries, add them to one quart of water, one lemon sliced, and one teaspoonful of orange flavor, if you have it. Let these ingredients stand in an earthen bowl for three hours; then strain, squeezing all the juice out of the fruit. Dissolve one pound

vota siihen naula sokerijauhoja, siivilöi taas ja pane jään päälle siksi kun tarjoat.

**Kirsikkakuohujuoma.** Ota yksi paintti kirsikoista puristettua mehua, siivilöi kirkaaksi ja tee siitä siirappi sekoittaen sekaan puoli naulaa sokeria; lisää siihen unssi viinihappoa, pane pulloihin ja korkkia hyvästi. Lasiin, joka on kolmeneljännösosillaan täynnä vettä, pane kaksi ruokalusikallista siirappia ja murene soodahiiltä, sekoita hyvin ja juo kuohuessa.

**Appelsiini- tahi lemonijuoma.** Puoserra mehu ulos, kaada kiehuva vettä muutaman kuoren palasen päälle ja pane kannen alle. Keitä vettä ja sokeria hyvin veteläksi siirapiksi ja kuori vaahto pois. Kun kaikki on jäähtynyt, sekoita mehu, liotus ja sokerivesi sen vertaan vettä että se tulee parhaanlaista juoda ja siivilöi. Taikka purista mehu ja siivilöi, lisää siihen siten vesi ja siirappi.

**Inkiväärilemonaatti.** Ota puoli kuppia etikkaa, kuppi sokeria, kaksi teelusikallista inkivääriä, sekoita hyvin ja pane kvartin vetoiseen ruukkuun, jonka täytät sitten jäävedellä. Jos tahdotaan makeammaksi tahi happamemmaksi kuin näistä aineksista tulee, voi lisätä enemmän tarvittavia aineita. Se on jäähdyttävä juoma ja miltei yhtä hyvää kuin lemonaatti, jotkut pitävät parempanakin.

**Kangasjäkäläsuklaati.** Liuvota 1 unssi kangasjäkälää painttiin kiehuva maitoa. Kiehuta unssia suklaatia viisi minuuttia paintissa vettä. Sekoita nämä kaksi keskenään ja anna sitä sairaalle illoin aamuin. Tämä on erittäin ravitseva juoma sairaille.

**Staffordshiren juoma.** Pane ruukkuun paintti omenaviiniä (cider), lasi konjakkia, hiukan sokeria ja muskottia sekä kaada maitoa päälle tahi kaada korkealta sekaan kuumaa maitoa isosta teepannusta.

**Kuohuva lemonaatti.** Kiehuta kaksi naulaa valkoista sokeria paintissa lemonin mehua, pane pulloihin ja korkkia. Pane ruokalusikallinen siirappia lasiin, joka on kolmeneljännöksillään kylmää vettä ja parikymmentä jyvää soodahiiltä. Juo heti.

**Kylmä kesäjuoma.** Ota naula hienoksi jauhettua palasokeria, unssi

of powdered sugar in it, strain again, and put on the ice until ready to serve.

**Cherry effervescing drink.** Take a pint of the juice of bruished cherries, filter till clear, and make into a syrup with half a pound of sugar; then add one ounce of tartaric acid, bottle and cork well. To a tumbler three parts full of water, add two tablespoonfuls of the syrup and a scruple of carbonate of soda; stir well, and drink while effervescing.

**Orangeade or lemonade.** Squeeze the juice, pour boiling water on a little of the peel, and cover close; boil water and sugar to a thin syrup and skim it. When all are cold, mix the juice, the infusion and the syrup with as much more water as will make a rich sherbet; then strain. Or, squeeze the juice and strain it, then add to it water and capillaire.

**Ginger lemonade.** Take half cup of vinegar, one cup of sugar, two teaspoonfuls of ginger, stir well together; put in a quart pitcher and fill with ice-water. If one wants it sweeter or sourer than these quantities make it, more of the needed ingredients may be put in. It is a cooling drink, and almost as good as lemonade, some preferring it.

**Iceland moss chocolate.** Dissolve one ounce of Iceland moss in one pint of boiling milk; boil one ounce of chocolate for five minutes in one pint of boiling water; thoroughly mix the two, and give it to the invalid night and morning. This is a highly nutritive drink for invalids.

**Staffordshire syllabub.** Put a pint of cider and a glass of brandy, sugar and nutmeg into a bowl, and pour milk on the top of it; or pour warm milk from a large teapot some height into it.

**Effervescing lemonade.** Boil two pounds of white sugar with one pint of lemon juice; bottle and cork. Put a tablespoonful of the syrup into a tumbler about three parts full of cold water, add twenty grains of carbonate of soda, and drink quickly.

**Cool summer drink.** Take one pound finely powdered loaf sugar,

viini- tahi sitruunahappoa ja kaksikymmentä tippaa lemonimehustetta (öljyä). Sekoita kaikki heti ja pidä kuivana. Pari kolme lusikkaa tätä kiireesti sekoitettuna vesilasiin tekee lasin hyvää lemonaattia.

**Pöytäolut.** Halpaa ja maukasta pöytäolutta saadaan seuraavalla tavalla: Ota viisitoista gallonia vettä ja kiehuta toinen puoli, pannen toisen puolen tynnyriin. Pane kiehuvaan veteen gallona siirappia ja hiukan hiivaa ja kaada se kylmän sekaan. Pidä henkireikää auki kunnes se on täydellisesti käynyt.

**Juuriolut.** Tehdäksesi Ottawan juuriolutta ota unssi kutakin: sassafrasjuuren kuorta, jamaikapippuria, keltahappoa (yellow dock) ja erästä wintergreeniksi kutsuttua maustekasvia; puoli unssia kumpakin: villikirsiikkapuun kuorta ja korianteria, neljännesunssi humaloita ja kolme kvarttia siirappia. Kaada kiehuvaa vettä ainesten päälle ja anna seistä kaksikymmentä neljä tuntia. Siivilöi neste ja pane sekaan puoli pinttia hiivaa, ja se on valmista käytettäväksi kahdenkymmenen neljän tunnin kuluttua.

**Maitolemonaatti.** Liuvota kolme neljännesnaulaa palasokeria paintyssä kiehuvaan vettä ja kaada sekaan neljännespinttia lemonin mehua ja saman verran sherryä. Kaada siihen kolme neljännespinttia kylmää maitoa. Sekoita hyvin sekaisin ja siivilöi.

**Hyvä lemoniolut.** Leikkele pari isohkkoa lemonia viipaleiksi, sekoita niihin naula sokeria, kaada päälle gallona kiehutettua vettä ja kun on haalean lämmintä, kaada sekaan kuppi hiivaa. Anna seistä yön yli, niin se on valmista käytettäväksi.

one ounce of tartaric or citric acid, and twenty drops of essence of lemon. Mix immediately and keep very dry. Two or three spoonfuls of this, sirred briskly in a tumbler of water, will make a very pleasant glass of lemonade.

**Table beer.** A cheap, agreeable table beer is made as follows: Take fifteen gallons of water, and boil one-half, putting the other into a barrel; add the boiling water to the cold, with one gallon of molasses and a little yeast. Keep the bung-hole open till the fermentation is completed.

**Root beer.** To make Ottawa root beer, take one ounce each of sassafras, allspice, yellow dock, and wintergreen, half an ounce each of wild cherry bark and coriander, a quarter of an ounce of hops, and three quarts of molasses. Pour boiling water on the ingredients, and let them stand twenty-four hours. Filter the liquor and add half a pint of yeast and it will be ready for use in twenty-four hours.

**Milk lemonade.** Dissolve three-quarters of a pound of loaf sugar in one pint of boiling water, and mix with them one gill of lemon juice and one gill of sherry; then add three gills of cold milk. Stir the whole well together and strain it.

**Nice lemon beer.** Slice two good-sized lemons, put with them one pound of sugar; over these pour one gallon of boiling water, and when about milkwarm add one-third cup of yeast. Let it stand overnight, and it is ready for use.

## SOKERILEIVOKSET.

**Tomaattiviikunat.** Kaada kiehuvaan vettä tomaattien päälle saadaksesi kuoren irtautumaan, punnitse ne sitte ja pane saviruukkuun sekä yhtä paljon sokeria sekaan kuin on tomaattejakin. Anna seistä kaksi päivää, kaada sitten siirappi pataan kiehumaan, kuori ja kiehuta kunnes ei vaahtoa enää nouse päälle. Kaada se sitten taas tomaattien päälle ja anna seistä kaksi päivää kuten ennenkin; keitä ja kuori sitten taas. Kolmannen keittämisen

## CONFECTIONERY.

**To make tomato figs.** Pour boiling water over the tomatoes, in order to remove the skin; then weigh them and place them in a stone jar, with as much sugar as you have tomatoes, and let them stand two days; then pour off the syrup and boil and skim until no scum rises. Then pour it over the tomatoes, and let them stand two days, as before, then boil and skim again. After the third time they

jälkeen ovat ne valmiita kuivattaviksi, jos ilma on hyvä; jollei, anna seistä siirapissa kunnes tulee kuivausilma. Pane ne sitten leveille savilautasille tahi astioihin auringon paisteeseen kuivamaan, johon menee noin viikon päivät. Sen jälkeen sullo ne puulaatikoihin, pannen sokeria joka kerroksen väliin.

**Saksanpähkinäkerma.** Kuppi hienoa sokeria, puoli kuppia kuumaa vettä, kiehua kovasti pari kolme minuuttia tahi kunnes se hyytelöityy vedessä, anna jäähtyä melkein kylmäksi, vispaa kovasti kunnes alkaa kermottua, levitä asetille, halkase pähkinät kahtia ja lado päälle. Tämä kerma on samallaista kuin suklaatikermakin, joka tehdään seuraavalla tavalla: Sulata unssi tahi kappale Bakerin suklaatia kupissa teekattilan päällä, pane sekaan teelusikallien sokerijauhoja ja pähkinän kokoinen pala voita, josta suola on huuhdeltu pois. Kasta kermotettavat pallot siihen ja pane paperin päälle kuivamaan. Yllä olevat määräykset riittävät neljällekymmenelle tipalle tai naulalle Saksan pähkinöitä.

**Piparminttutipat.** Paraita piparminttutippoja saadaan kun seulotaan hienoa sokerijauhetta lemonin mehuun niin paljon että seos tulee tarpeeksi sakeaa. Kuivataan sitten hiljalleen tulen päällä muutamia minuutteja ja sekoitetaan sitten noin viisitoista tippaa piparminttuöljyä kullekin unssille sokeria, tiputtaen ne veitsen käreillä. Muutamien, sen sijaan että käyttäisivät lemonin mehua, sekoittavat sokerin ja piparminttuöljyn munanvalkuaiseen, vispaten ne hyvin sekaisin, tiputellen sitä sitten valkoiselle paperille ja kuivaten tipat hitaasti tulen ääressä vähän matkan päässä.

**Maissipallot.** Täytä kolmen gallonin pannu melkein täyteen halotuita maissin jyviä. Ota sitten kuppi siirappia ja pieni pala voita ja kiehua niitä kunnes hyytyvät tahi koeta sitä kylmässä vedessä, pannen vain pienen tiaan, jos se hyytyy, kaada silloin kaikki siirappi maisien päälle ylt'ylmpäri. Ota sitten iso lusikka ja häämennä hyvin sekaisin. Sen tehtyä voitele kätesi voilla, ota maisseja kumpaankin käteesi niin paljon kuin voit puristaa yhteen, niin saat oivallisia palloja.

are fit to dry, if the weather is good; if not, let them stand in the syrup until drying weather; then place on large earthen plates or dishes, and put them in the sun to dry, which will take them about a week; after which pack them down in small wooden boxes, with fine white sugar between every layer.

**Walnut creams.** One cup granulated sugar, one-half cup hot water; boil like mad two or three minutes or until it jellies in water; cool it (almost), beat it very fast until it creams; spread on the platter, halve and put on walnuts. This cream is same as chocolate cream. Chocolate for creams as follows: One ounce or one square Baker's chocolate in a bowl over the teakettle and melt; add one teaspoonful pulverized sugar, a piece of butter size of a walnut with the salt washed out; dip the balls of cream into this and dry on sheets of paper. The above directions make forty drops, or cream for one pound walnuts.

**Peppermint drops.** The best peppermint drops are made by sifting finely powdered loaf sugar in lemon juice sufficient to make it of a proper consistence; then, gently drying it over the fire a few minutes, and stirring in about fifteen drops of oil of peppermint for each ounce of sugar, dropping them from the point of a knife. Some persons, instead of using lemon juice, merely mix up the sugar and oil of peppermint with the whites of eggs; beating the whole well together, dropping it on white paper and drying the drops gradually before the fire, at a distance.

**Pop-corn balls.** Take a three-gallon pan and fill it nearly level full of popped corn, and then take a cup of molasses and a little piece of butter and boil until it will set, or dry it in cold water; just a drop will do in water and if it sets, then pour the molasses all around on the corn. Then take a large iron spoon and stir well; when well mixed, butter your hands well and take corn in both hands, as much as you can press well together, and you will have a large and splendid ball.

Voit käyttää sokeria siirapin asemesta, jos haluat.

**Paistettujen maissien sokeroiminen.** Pane rautakattilaan ruokalusikallinen vettä, teekuppi valkoista sokeria, kiehua kunnes on valmista makeiseksi, kaada sitten päälle kolme kvarttia hyvästi liotettuja mais-sijyviä, hämmennä tuimasti kunnes makeinen on sekaantunut tasaisesti jyviin, ota kattila pois tulelta ja hämmennä kunnes on jäähtynyt vähän, jolloin on kullakin jyvällä päällään erityinen sokerikiillos. Ole varovainen ettei tuleisi ole liian kuuma, sillä silloin poltat jyvät kiillottaessasi. Kaikkalaiset pähkinät ovat sopivia täten valmistettuina.

**Pähkinämakeinen.** Käytä hikkoris-, Englannin, Saksan tahi mustia pähkinöitä, miten vain parhaaksi näet. Otettuasi pähkinäin sydämet kuorten sisältä niin isoina paloina kuin mahdollista, pane ne astian pohjalle, jossa on noin puolen tuuman vahvuudelta rasvaa. Keitä sitten kaksi naulaa ruskeaa sokeria ja neljännespinti siirappia puolessa puintissa vettä, niin että se jäähdyttävä kovettuu. Kaada kuuma keitos pähkinäin päälle ja jätä siihen siksi kun kovettuu.

**Mantelimakeinen.** Ota naula sokeria ja noin puoli pinttia vettä, pane sekaan osa munanvalkuaisesta kirkastamaan sokeria, anna sen kiehua muutamia minuutteja ja kuori pois kaikki pinnalle noussut vaahto. Kun sokeri alkaa kovettua, tiputa sekaan kuivia manteleita, sitä ennen valaistuasi ne kaatamalla kuumaa vettä niiden päälle ja antamalla seistä siinä muutama minuutti. Siten lähtee kuori helposti pois. Levitä makeisesi voilla voidelluille lautasille kuivamaan.

**Sokeriseos.** Pane pannuun naula sokeria ja puoli lasia kylmää vettä, lisää siihen teelusikallinen viinihappoa ja pähkinän kokoinen pala voita, teelusikallinen etikkaa (älä sekoita lainkaan), kiehua hiljalleen kaksikymmentä minuuttia ja tipauta seosta hiukan kylmään veteen ja jos se on haurasta, on se myös valmista. Pane lautasille ja kaada päälle mausteita — lemonia ja vanillaa, puoleksi kumpaakin — vanuta kunnes on hyvin valkoista.

**Skotlantilaisvoi.** Ota kaksi kupia sokeria, kaksi ruokalusikallista vettä, munan kokoinen pala voita.

You can use sugar in the place of molasses if you wish.

**To sugar or crystalize pop-corn.** Put into an iron kettle one tablespoonful of water, and one teacup of white sugar; boil until ready to candy, then throw in three quarts of corn nicely popped; stir briskly until the candy is evenly distributed over the corn; set the kettle from the fire, and stir until it is cooled a little and you have each grain separate and crystalized with the sugar; care should be taken not to have too hot a fire less you scorch the corn when crystalizing. Nuts of any kind prepared this way are delicious.

**Walnut candy.** The meats of hickorynuts, English walnuts, or black walnuts may be used according to preference in that regard. After removal from the shells in as large pieces as practicable, they are to be placed on bottom of tins, previously greased, to the depth of about a half inch. Next boil two pounds of brown sugar, a half pint of water and one gill of good molasses until a portion of the mass hardens when cooled. Pour the hot candy on the meats and allow it to remain until hard.

**Almond candy.** Take one pound of sugar and about half a pint of water; put in part of the white of an egg to clarify the sugar; let this boil a few minutes, and remove any scum that rises. When the sugar begins to candy drop in the dry almonds; first, however, you should blanch the nuts by pouring hot water over them, and letting them stand in it a few minutes; then the skin will slip off readily. Spread the candy on buttered plates to cool.

**Sugar taffy.** One pound sugar put in a pan with half tumbler cold water, add one teaspoonful cream tartar, lump of butter size of hickorynut, one teaspoonful vinegar (do not stir at all); boil slowly twenty-five minutes, and drop a little into cool water, and if crispy it is done; turn onto plates and pour on flavoring—lemon and vanilla, half each—pull till very white.

**Butter scotch.** Take two cups of sugar, two tablespoonfuls of water, piece of butter the size of an egg.

Kiehuta liikuttamatta kunnes kovettuu lusikassa. Kaada voilla voidelluille lautasille jäähtymään.

**Suklaatimakeiset.** Kuppi ruskeaa sokeria, toinen valkoista, kuppi siirappia, kuppi maitoa, kuppi suklaatia ja pähkinän kokoinen pala voita.

**Lemonitipat.** Purista mehu kuudesta lemonista kuppiin, survo hienoksi palasokeria ja seulo tiiviin seulan läpi ja sekoita se mehun kanssa niin sakeaksi että tuskin voit sekoittaa enää. Pane se pannuun ja hämmennä tulen päällä viisi minuuttia, tiputa sitten teelusikasta kirjoituspaperille ja anna jäähtyä kylmäksi.

**Sokeroitu lemonin kuori.** Kuori muutamia hyviä lemoneja, ja'a siusta kahteen tai neljään osaan, valmista hyvin vahvaa siirappia valkoisesta sokerista ja vedestä, pane kuoret siihen ja kiehuta kunnes siirappi on kuivanut melkein loppuun. Ota sitten kuoret ylös ja pane kuivamaan ulkopuoli alaspäin.

**Kokospähkinämakeiset.** Jauha kokospähkinän valkuainen hienoksi; ota kaksi naulaa seulottua valkoista sokeria, kaksi vispattua munanvalkuaista ja kokospähkinän maito. Sekoita ne sekaisin ja tee pieniä kakkuja. Hetken perästä on se kylin kuivaa syötäväksi.

**Sokeroitu appelsiinin kuori.** Tee vahvaa siirappia valkoisesta sokerista ja vedestä, ota kuori muutamasta appelsiinista puolina ja neljänneksinä ja kiehuta niitä siirappissa kunnes se on kuivanut melkein loppuun. Ota kuoret sitten ylös ja pane kuivamaan ulkopuoli alaspäin.

Boil without stirring until it hardens on a spoon. Pour out on buttered plates to cool.

**Chocolate candy.** One cup brown sugar, one cup white, one cup molasses, one cup milk, one cup chocolate, butter the size of a walnut.

**Lemon drops.** Squeeze the juice of six lemons into a basin; pound some lump sugar, and sift it through a fine sieve, mix it with the lemon juice, and make it so thick that you can hardly stir it. Put it over a stew-pan, and stir it over the fire for five minutes, then drop out of a teaspoon on writing paper, and let it stand till cold.

**Candied lemon peel.** Peel some fine lemons, with all the inner pulp, in halves or quarters; have ready a very strong syrup of white sugar and water; put the peels into it, and keep them boiling till the syrup is nearly reduced. Take them out and set them to dry with the outer peel downward.

**Cocoaanut candy.** Grate the meat of a cocoanut, and having ready two pounds of finely sifted sugar (white) and the beaten whites of two eggs, also the milk of the nut, mix together and make into little cakes. In a short time the candy will be dry enough to eat.

**Candied orange peel.** Make a strong syrup of white sugar and water; take off the peels from several oranges in halves or quarters, and boil them in the syrup till it is nearly reduced. After this take them out and set them to dry with the outer skin downward.

# Sanaluettelo

Yleisimmät keittokirjassa mainitut sanat luetellaan tässä osassa englanninkielisinä lausuntaosoituksineen ja suomenkielisinä, että keittokirjan käyttäjä saa tilaisuuden oppia ne käytännöllisesti yhdessä jaksossa.

## RUOKA-AINEITA, y. m.

Englanniksi.	Lausunta.	Suomeksi.
Food	fud	ravinto
Victuals	vitt'ls	ruokaelinvarat
Meal	miil	ateria
Repast	ripääst	ateria
Breakfast	brekfest	aamiainen
Dinner	dinner	päivällinen
Supper	sopper	illallinen
Luncheon	lontsh'n	välipala
Banquet	bänket	pidot
Bill of fare	billovfäär	ruokalista
Boardinghouse	boordinghaus	ruokala
Boarder	boorder	ruokamies
Rye	rai	ruis
Wheat	uiit	vehnä
Barley	baarli	ohra
Oat	oot	kaura
Corn	koorn	maissi
Flour	flaur	jauhot
Bread	bred	leipä
Brown bread	braun bred	ruskealeipä
Wheaten bread	huitn bred	vehnäleipä
Cake	keek	kakku
Bread and butter	bred änd butter	voileipä
Toast	toost	paahdettu leipä
Tart	taart	torttu
Dessert	dessört	jälkiruoka
Dish	dish	ruokalaji
Broth	brooth	lihaliemi
Roast meat	roost miit	paistettu liha
Gravy	greevi	lihakastike
Meat	miit	liha
Beef	biif	raavaanliha
Pork	poork	sianliha, läske
Mutton	mott'n	lammasliha
Veal	viil	vasikan liha
Salt-meat	solt miit	suolattu liha
Venison	venn'sn	metsän riista
Wild boar	uaild boor	villisika
Hare	heer	jänis
Roast hare	roost heer	jänispaisti
Deer	diir	peura
Roast beef	roost biif	paistettu häränliha
Roast pork	roost poork	sikapaisti
Roast goose	roost guus	hanhipaisti
Ham, bacon	häm, beekn'n	siankinkku (liikkiö)
Sausage	sossedsh	makkara
Cutlets	kottlets	kylkiliha, kyljus
Fowl	faul	lintu
Chicken	tsjik'n	kananpoika

**Englanniksi.**

Turkey  
Duck  
Pigeon  
Leg of mutton  
Roast loin  
Meal meat  
Milk meat  
Greens  
Spinach  
Celery  
Mace  
Carrot  
Clove  
Nutmeg  
Patty  
Sweet bread  
Cayenne  
Bay leaves  
Cinnamon  
Sage  
Currant  
Extract  
Marjoram  
Farina  
Oatmeal  
Cornmeal  
Tart  
Almond  
Tapioca  
Wintergreen  
Huckleberry  
Caraway seed  
Hickorynut  
Spruce  
Essence of spruce  
Iceland moss  
Sassafras  
Coriander  
Plum  
Prune  
Raisins  
Thyme  
Laurel  
Basil  
Shallot  
Clove of garlic  
Pickle  
Halibut  
Cod  
Salmon  
Haddock  
Clam  
Allspice  
Capers  
Asparagus  
Lettuce  
Spinach  
Beets  
Squash  
Eggplant  
Ginger

**Lausunta.**

törkki  
dakk  
pidsjin  
legg ov mott'n  
roost loin  
miil miit  
milk miit  
griins  
spinnedsh  
selleri  
mees  
kärröt  
kloov  
notmeg  
pätti  
sviit bred  
kajen  
bei liivs  
sinnamon  
seedsh  
korrent  
eksträkt  
märdjoräm  
fariina  
ootmiil  
koormiil  
taart  
almönd  
tapioka  
vintergriin  
hokl'bäri  
karavei siid  
hikkorinot  
spruus  
essens ov spruus  
aisland moss  
sassafras  
koriander  
plum  
pruun  
reesins  
thaim  
loorel  
beesil  
shällot  
klov ov gärlig  
pikl'  
hälibot  
kaad  
saamon  
häddok  
klääm  
oolspais  
keeps  
asparagus  
lettus  
spinnatsh  
biits  
skvoosh  
eggpläänt  
tsjintsjer

**Suomeksi.**

kalkkuna  
ankka  
kyyhkynen  
lampaan reisi  
munuaispaisti  
jauhoruoka  
maitoruoka  
vihannekset  
spinaatti  
selleriruoho  
muskottikukka  
porkkana  
mausteneilikka  
muskottipähkinä  
pieni leivos  
mahasylikirauhanen  
kaijen pippuri  
laakerilehdet  
kaneli  
salviaheinä  
viinimarja  
mehu, mehuste  
meirami  
mannaryyni  
kauraryyni  
maissiryyni  
torttu  
manteli  
Tapiokaryyni  
talvivihreä  
mustikka  
kumina  
Amer. pähkinä  
kuusi  
kuusen tai männynkerk-  
nummi jäkälä [käneste  
sassafrasjuuren kuori  
koriander kasvi  
lumu  
kulfattu lumu  
rusinat  
ajuruoho  
laakerin lehti  
basilisruoho  
valkosipulin latva  
sen nimen sipuli  
hauki  
maariankala  
kapakala  
lohi  
turska  
simpukka  
Jamaika pippuri  
kaprispensaana nappu  
parsaheinä  
salaatti, kaalikset  
spinaatti  
punajuurikat  
lihakurkku  
munakasvi (juurikas)  
inkivääri

**Englanniksi.**

Baking powder  
Turmeric  
Catsup  
Chervil  
Tarragon  
Sponge  
Cream of tartar  
Salratus  
Salvolatile  
Rhubarb  
Raspberry  
Gelatine  
Peach  
Barberry  
Gooseberry  
Isinglass  
Amber  
Suet  
Custard  
Quinces  
Pumpkin  
Grapes  
Strawberry  
Orange  
Shell  
Juice  
Stalk  
Parsley  
Cabbage  
Beans  
Green peas  
Cauliflower  
Cucumber  
Peas  
Lentils  
Potatoes  
Mustard  
Pepper  
Salt  
Spice  
Oil  
Eggs  
Butter  
Cheese  
Fruit  
Turnips  
White turnips  
Sugar  
Parsnips  
Onion  
Vegetables  
Mushroom

**Lausunta.**

beeking pauter  
tormerik  
kätsup  
tshervil  
tärragon  
sponds  
kriim ov tartar  
säliireetos  
sälvolatil  
rhubarb  
räspberi  
tsellatin  
piitsh  
bärberi  
guusberi  
aisinglääs  
ambör  
suut  
kastard  
kvinses  
pompkin  
greeps  
strooberi  
orändsj  
shell  
djuis  
stook  
päärsli  
käßbedshj  
biins  
griin piis  
kooliflauer  
kjukömberr  
piis  
lentils  
poteetos  
mostard  
päpp'r  
soolt  
spais  
oil  
eggs  
batter  
tshiis  
fruit  
törnips  
u'ait törnips  
sjugar  
parsnips  
onion  
vedsjetebl's  
mushrum

**Suomeksi.**

hiivapulveri  
sen niminen kasvi  
maustekastike  
eräs ruohokasvi  
eräs ruohokasvi  
kuohkea nostetaikina  
viinikivihappo  
potaskahiili  
hiilihappoinen amoniak-  
raparperi [ki  
vattu, vadelma  
liima, selatiini  
persikka  
karkiainen  
karviaismarja  
kalan- eli sampikalan  
ambra [liima  
ihra, tali  
munahyydyke  
sen nim. puun hedelmät  
pumppu  
viinirypäleet  
mansikka  
oranssi, appelsiini  
kuori  
hedelmän neste, mehu  
runko  
persilja  
kupukaali  
pavut  
viheriät herneet  
kukkakaali  
kurkku  
herneet  
litteät pavut  
perunat  
sinappi  
pippuri  
suola  
mauste  
öljy  
munat  
voi  
juusto  
hedelmä  
lantut  
nauriit  
sokeri  
valkojuurikkaat  
sipuli  
kasvikset  
sieni

**JUOMIA.**

Water  
Drink of water  
Beverage  
Tea  
Coffee  
Chocolate  
Punch

vuot'r  
drink ov vuot'r  
bev'ridshj  
tii  
kofi  
tjokoleet  
ponsh

vesi  
vesiryyppy  
virkistysjuoma, kalja  
tee  
kahvi  
suklaati  
punssi

**Englanniksi.**

Wine  
Rum  
Brandy  
Beer  
Liquor  
Milk  
Cream  
Lemonade  
Ice

**Lausunta.**

vain  
rom  
brändi  
biir  
likkör  
milk  
kriim  
lemoneed  
ais

**Suomeksi.**

viini  
rommi  
konjakki  
olut  
likööri, väkiviina  
maito  
kerma  
limunaati  
jää

**PÖYTÄKALUSTO y.m.**

Vessels  
Dish  
China  
Cup  
Saucer  
Coffee-board  
Waiter  
Coffee-pot  
Coffee-machine  
Cream pitcher  
Sugar box  
Teaspoon  
Winetray  
Nippers  
Decanter  
Knife  
Fork  
Spoon  
Dish  
Plate  
Table-cloth  
Napkin  
Glass  
Bottle  
Cup  
Salt-cellar  
Soup ladle  
Cork-screw  
Fingerbowl  
Cuspidor  
Basket  
Trunk  
Box  
Iron-safe  
Padlock  
Scissors  
Tongs  
Bellows  
Shovel  
Cloth  
Towel  
Broom  
Tinpail  
Dust-pan  
Lock  
Key

vess'ls  
dish  
tsjaina  
kopp  
sooser  
kofi boord  
ueiter  
kofi pott  
kofi mäshiin  
kriim pitsher  
sjuger-baks  
tii spuun  
vaintrei  
nippör  
dikantr  
naif  
foork  
spuun  
dish  
pleet  
teebl klooth  
näpkin  
glääs  
bottl  
kopp  
soolt seller  
suuplädl  
koork-skruu  
fingör bool  
kospidor  
bääsket  
tronk  
baks  
air'n seef  
pädlock  
sissörs  
tongs  
bellovs  
shöv'l  
kloot  
taul  
bruum  
tinpeil  
dost pän  
lok  
kii

astiat  
vati, astia  
posliini  
kuppi  
teevati  
kahvitarjotin  
tarjotin  
kahvikannu  
kahvimylly  
kermanekka  
sokeriastia  
teelusikka  
viinitarjotin  
pihdit  
vesipullo  
veitsi  
haarukka  
lusikka  
ruokalaji  
lautanen  
pöytäliina  
ruokaliina  
juomalasi  
pullo  
pikari, kuppi  
suola-astia  
liemikauha  
korkkiruuvi  
sormikuppi  
sylkiastia  
kori  
arkku (kirstu)  
laatikko  
kassakirstu  
muna-lukko  
sakset  
tulipihdit  
palkeet  
kihveli, lapio  
vaate  
pyyheliina  
luuta  
lökkiaastia  
tomulapio  
lukko  
avain

## HUONEEN OSIA.

## Englanniksi.

Story  
First floor  
Ground floor  
Stairs  
Room  
Sitting-room  
Bed-room  
Lodging  
Drawing-room  
Dining-room  
Entrance-hall  
Closet  
Study  
Water-closet  
Window  
Shutters  
Floor  
Ceiling  
Roof  
Wall  
Threshold  
Yard  
Pump, well  
Cellar

## Lausunta.

stoori  
först floor  
ground floor  
steers  
ruum  
sitting ruum  
bedruum  
lodjing  
drooving ruum  
daining ruum  
entrans hool  
kloset  
stödi  
voot'r kloset  
uindoo  
shotters  
floor  
siiling  
ruuf  
vool  
treshold  
jaard  
pomp, vell  
seller

## Suomeksi.

kerros, huonekerros  
ensim. kerros  
maa-, kellarikerros  
portaati, raput  
huone  
asuinhuone  
makuuhuone  
asunto  
salonki  
ruokasali  
eteinen  
ruoka- tai vaatesäiliö  
työhuone  
makki  
ikkuna  
ikkunan luukku  
lattia  
katto (sisäpuolen)  
katto (ulkopuolen)  
seinä  
kynnys  
piha  
pumppu, kaivo  
kellari

## KEITTIÖ- ja HUONEKALUJA.

Kitchen  
Fireplace  
Stove  
Range  
Matches  
Coal  
Fire-wood  
Poker  
Candlestick  
Chandelier  
Pitcher  
Kitchen zinc  
Cupboard  
Shelves  
Kitchen table  
Dishpan  
Oilcloth  
Carpet  
Bed  
Bedclothes  
Spring mattress  
Hair mattress  
Pillow  
Pillow case  
Sheet  
Quilt  
Rocking-chair  
Washstand  
Looking-glass  
Sofa  
Chair  
Picture  
Washtub  
Clothes boiler

kitshen  
faier-plees  
stoov  
rändsj  
mätshes  
kool  
faier-vudd  
poker  
kändl'stick  
tjsandelier  
pitsher  
kitshen sink  
kopboord  
shelvs  
kitshen teebl'  
dishpän  
oilklooth  
kaarpet  
bed  
bedklooth  
spring mattress  
heer mätress  
pilloo  
pillookeesh  
shiit  
kuilt  
rokingtshäär  
u'ashständ  
lukungglääs  
soofa  
tshäär  
pitshöör  
u'ashtob  
kloosboilör

keittiö  
tulisija  
helli, kamina  
keittiökamiini  
tulitikut  
hiili  
polttopuut  
kohennuskeppi  
kynttilänjalka  
kynttiläruunu  
vesiruukku  
pesuallas  
kaappi  
hyllyt  
keittiön pöytä  
pesuveisi astia  
vahakangas  
matto  
vuode  
vuodevaatteet  
vieteripatja  
jouhipatja  
tyyny  
tyynyliina  
lakana (hursti)  
blanket (huopa)  
keinutuoli  
pesukomuuti  
kuvastin  
sohva  
tuoli  
kuva  
pesupunkka  
pesupata

**Englanniksi.**

Clothes line  
Flatiron  
Ironing  
Scrubbing  
Fixing the room  
Flour barrel  
Baking board  
Roller  
Flour sifter  
Yeast-jar  
Spice-box  
Chopping knife  
Cutting knife  
Colander  
Strainer  
Grate-iron  
Sauce-pan  
Jelly mould  
Cooking-pan  
Stew-pan  
Teapot  
Coffee-pot  
Mortar  
Pastel  
Coffee-grinder  
Pudding-dish  
Cake mould  
Broiler  
Griddle-iron  
Wooden spoon  
Skimmer  
Ice cream freezer

**Lausunta.**

klooslain  
flätair'n  
air'ning  
skrobing  
fixing the ruum  
flaurbärr'l  
beekingboord  
rollör  
flaursiftör  
jiistjaar  
spaisbaks  
tshopping' naif  
katting' naif  
kolander  
streiner  
greit air'n  
soospäin  
tjelli mold  
kuukingpän  
stuuvpän  
tiipot  
kofipot  
morter  
pääst'l  
kofigrainder  
puddingdish  
keekmoold  
broiler  
griddl'air'n  
v'ud'n spuun  
skimmer  
ais kriim friiser

**Suomeksi.**

vaatenuora  
silitysrauta  
silitäminen  
kuuraaminen  
huoneen järjestely  
jauhonelikko  
leipomalauta  
rullauspölkky, kaaveli  
jauhoseula  
hiivaruukku  
maustelaatikko  
hakkuveitsi  
leikkuuveitsi  
harva ratinnäköinen sii-  
siivilä [vilä  
riivirauta  
kastikepannu  
hyttelömuotti  
keittopannu  
paistinpannu  
teepannu  
kahvipannu  
huhmare  
huhmarin survin  
kahvimylly  
vanukasastia  
kakkumuotti  
paahdinrauta  
paahdinpannu  
puulusikka  
kuorimalusikka  
jäätelö hydytyskone

**TEKEMISIÄ ja TÖITÄ.**

Eat  
Drink  
Take  
Dine  
Taste  
Serve up  
Help one's self  
Go to bed  
Dream  
Awake  
Wake up  
Get up  
Dress  
Comb  
Clean  
Brush  
Sweep  
Buy  
Sell  
Bargain for  
Haggle  
Bid  
Pay  
Count  
Agree  
Owe  
Order

iit  
drink  
teik  
dain  
teest  
serv up  
help vons self  
goo to bed  
driim  
aveik  
veik up  
get up  
dress  
koom  
kliin  
brösh  
sviip  
bai  
sell  
bargin for  
häg'l  
bid  
pei  
kaunt  
ägrii  
oo  
ordör

syödä  
juoda  
ottaa  
syödä päivällistä  
maistaa  
tarjota  
auttaa itseänsä  
mennä vuoteelle  
nähdä unta  
herättä  
herättää  
nousta ylös  
pukea  
kammata  
puhdistaa  
harjata  
lakasta  
ostaa  
myydä  
tehdä kauppa  
tinkiä  
tarjota  
maksaa  
laskea (lukua)  
sopia jostakin  
olla velkaa  
tilata

**Englanniksi.**

Furnish  
Rise  
Fall  
Receive  
Cheat  
Exchange  
Cook  
Parboil  
Boil  
Stew  
Roast  
Fry  
Broil  
Bake  
Steam  
Strain  
Mix  
Simmer  
Rinse  
Slice  
Soak  
Drain  
Chop  
Stir  
Stuff  
Split  
Rub  
Melt  
Beat  
Season

**Lausunta.**

förnish  
rais  
fool  
resiiv  
tshiit  
ekstsheensj  
kuk  
paarboil  
boil  
stjuu  
roost  
frai  
lroil  
beek  
stiim  
strein  
miks  
simmer  
rins  
slais  
sook  
drein  
tshop  
stir  
stoff  
split  
rob  
melt  
biit  
siis'n

**Suomeksi.**

varustaa, tuoda kotia  
nousta (hinnassa)  
laskea  
ottaa vastaan  
pettää  
vaihtaa  
keittää  
keittää hiljalleen  
kiehuttaa  
hautomalla keittää  
paistaa  
paistaa pannussa  
paistaa hiilillä  
paistaa uunissa  
kypsyttää höyryllä  
siivilöidä  
sekoittaa  
kiehua hiljaa  
viruttaa, huuhtoa  
leikata viipaleiksi  
liottaa  
valuttaa neste pois, sii-  
hakata hienoksi [vitä  
hämmentää, sekoittaa  
täyttää, pakata  
halkaista  
hangata, hieroa  
sulattaa  
vispata  
maustaa

**MITAT ja PAINOT.**

4 gills = 1 pint	(lue: paint)	= noin ½ litraa
2 pints = 1 quart	(lue: kvoort)	= noin 1.1 litraa
4 quarts = 1 gallon	(lue: gallon)	= noin 4½ litraa
2 gallons = 1 peck	(lue: pekk)	= noin 9 litraa
4 pecks = 1 bushel	(lue: bushl)	= noin 35 litraa
4 bushels = 1 coomb	(lue: koom)	= noin 145 litraa
2 coombs = 1 quarter	(lue: kvoortr)	= noin 290 litraa
8 drams = 1 ounce	(lue: auns)	= noin 28 grammaa
16 ounces = 1 pound	(lue: paund)	= lähes ½ kiloa

**VERTAILU.**

Kaksi kuppia jauhoja painaa naulan (pound); paintti jauhoja, nau-  
lan; paintti valkoista sokeria lähes naulan; kaksi ruokalusikallista nes-  
tettä, unssin; 8 teelusikallista nestettä, unssin; yksi gill nestettä, neljä  
unssia.

## Sisällys:

---

	Sivu
Aamiaisruokia (Breakfast dishes) - - - -	3
Liemiruoat - - - - -	12
Liharuoat ja linnut (Meats and Poultry) - -	17
Kastikkeet eli soosit (Sauces and gravies) - -	30
Kalat (Fish) - - - - -	31
Kasvikset (Vegetables) - - - - -	38
Salaatit ja mausteet (Salads and relishes) - -	52
Leivät ja kakut (Bread and rolls) - - -	61
Hyytelöt ja hillot (Jellies and preserves) - -	69
Vanukkaat ja piirakat (Puddings, pies, etc) - -	78
Herkkuruokia (Fancy dishes) - - - -	103
Kakut (Cakes) - - - - -	115
Jäätelöt ja virvoitusjuomat (Ice Cream and summer drinks) - - - - -	132
Sokerileivokset (Confectionery) - - - -	136
Sanaluettelo - - - - -	140

---









